

pizza e pasta

ITALIANA

n°1

Gennaio '18

www.pizzaepastaitaliana.it | anno XXIX

FOCUS
LIEVITI
e lievitati



SCOPRI GLI IMPASTI DI NUOVA GENERAZIONE

CON LE IMPASTATRICI PROFESSIONALI F2 e UNA CONSULENZA A 5 STELLE

GRATUITA



in collaborazione con gli istruttori delle maggiori Scuole Italiane Pizzaioli

Contattaci per maggiori info, specificando promozione "MASTER PIZZA"



CONSULENZA
GRATUITA
PRESSO LA TUA SEDE
CON UN MASTER
PIZZAIOLO

★★★★★



EFFEDUE
IMPASTATRICI PROFESSIONALI
www.efduesrl.com

Effedue Srl • Via Dell'Artigianato, 10
36034 MALO (Loc. Molina) VI - Italy
Tel. 0445.637.584 - Fax 0445.637.592
efdue@efduesrl.com

© scrolabservice.com



Maestrella

PIZZA CHEESE

UNA GAMMA UNICA
PER IL SUCCESSO DI
TUTTE LE VOSTRE
RICETTE



ELEVATO POTERE **filante**
CONSISTENZA **fondente**
UN SAPORE **lattico deciso**

Solo MAESTRELLA vi offre una gamma completa di mozzarelle e formaggi per pizza per tutti gli usi. Elevato potere filante, consistenza fondente, una ricetta per ogni tipo di forno, mix o mozzarella 100% latte: con MAESTRELLA potete scegliere tra ingredienti freschi, surgelati e IQF, per il sicuro successo delle vostre pizze o altre preparazioni gastronomiche.

Scoprite la gamma di prodotti e le ricette su: www.maestrella.com



EURIAL ITALIA

CONTATTI : Guillaume Rozoy ((+39) 340 8488861 / guillaume.rozoy@eurial-international.com)

Franck Galopin ((+39) 348 5669658 / franck.galopin@eurial-international.com)

www.eurial-international.com - www.maestrella.com

 **Eurial**
International

AZIENDE

5 Stagioni	p. 33 - 101
Ambrogi Srl	p. 9
Antico Molino Rosso	p. 49
Avanzini bruciatori	p. 111
Beer Attraction - Rimini	p. 57
CAD	p. 51
Castelli forni	p. 29
Conservé Italia	p. 31
Cuppone Ovens	p. 39
Denti - Industria Molitoria	p. 23
Dori	p. 30
Dr Zanolli	p. 109
Effedue	p. 2
Eredi Malaguti	p. 53
Eurial	p. 3
Expo Riva Hotel	p. 8
Fiera Alto Adriatico	p. 107
Gi Metal	p. 67
Greci Prontofresco	p. 11
Industria alimentare Tanagrina	p. 83
Internorga	p. 95
Italforni	p. 45
La Torrente	p. 63
Las Vegas Pizza Expo	p. 105
Lilly Codroipo	p. 35
Magic Cooker	p. 41
Max Box	p. 25
Molecola	p. 103
Molino Bongiovanni	p. 116
Molino Dallagiovanna	p. 15
Molino Magri	p. 65
Molino Pasini	p. 7
Molino Piantoni	p. 99
Molino Spigadoro	p. 93
Moretti Forni	p. 97
Naldoni	p. 37
New Plast	p. 66
Novaltec	p. 89
Oem	p. 75
Pavesi Rimini	p. 78
Pizza Master	p. 87
Rachello	p. 55
Refrattari Pavesi Modenai	p. 71
Rispo	p. 115
Sanfelici	p. 19
SITTA	p. 91
Sigep	p. 27
Smoki	p. 21
Tecnocrio	p. 18
Tirreno CT	p. 81
Velma Pastaline	p. 61
Vito System Filtration	p. 85
Winterhalter	p. 79

— Sommario —

EDITORIALE _____ 6

di Giampiero Rorato

PIZZA NEWS _____ 10

di Patrizio Carrer

Una positiva rivoluzione _____ 12

di Giampiero Rorato

SPECIALE LIEVITI E LIEVITATI

Lieviti e lievitati protagonisti della ristorazione

a cura della Redazione

16

SPECIALE LIEVITI E LIEVITATI

Guido Finotto, i lieviti storici e moderni

di Patrizio Carrer

20

SPECIALE LIEVITI E LIEVITATI

La ricetta di Gabriele Bonci

a cura della Redazione

26



SPECIALE LIEVITI E LIEVITATI

Mario Signorile, il lievito madre e la pizza

a cura della Redazione

32

SPECIALE LIEVITI E LIEVITATI

La focaccia pugliese

a cura della Redazione

36



SPECIALE
LIEVITI E LIEVITATI**Delizie
genovesi la
focaccia di
Recco**

di Caterina Vianello

34SPECIALE
LIEVITI E LIEVITATI**La focaccia
genovese al
formaggio**

a cura della Redazione

46**LE AZIENDE
INFORMANO** _____ **48**

— Birra Morena

— Antico Molino Rosso

LA SCIENZA
DELL'ALIMENTAZIONE**I lieviti...Se li
conosci non
"li...eviti"**

di Marisa Cammarano

50**IL DOLCE** _____ **58****La pizza dolce di
Ernst Knam**

di Patrizio Carrer

**LA STORIA
DELLA PIZZA** _____ **62****Tra Medioevo e
Rinascimento**

di Giampiero Rorato

**LA SCIENZA
IN CUCINA** _____ **68****La maionese**

di Stefano Buso

72

LA BIRRA

**Il lievito
nella birra****L'ANGOLO DEL VINO** . **76****La nduja d'or**

di Virgilio Pronzati

**Gianni di Lella,
Pizza e
creatività** _____ **80**

di Caterina Orlandi

**Glifosato,
no grazie** _____ **86**

di Giampiero Rorato

**Fico,
la grande vetrina
dell'agroalimentare** _____ **92**

a cura della Redazione

**Viva la pizza
napoletana** _____ **96**

di Giampiero Rorato

**QUESTIONE
DI GUSTO** _____ **100****Le pizzerie
si rinnovano**

di Nives Piva

EVENTI _____ **106**

- Gluten Free expo
- Giropizza 2018 e Selezioni
Campionato Mondiale
della Pizza

**112****SCUOLA
ITALIANA
PIZZAIOLI**

di Giampiero Rorato

Iniziamo il nuovo anno assistendo a un'interessante e positiva evoluzione nel mercato ristorativo. L'uscita dalla lunghissima crisi che ha colpito il nostro Paese per troppi anni, sta ora incidendo anche nel rapporto degli italiani con il cibo.

I ristoranti vedono entrare più clienti, numerose pizzerie stanno investendo per essere all'altezza dei tempi nuovi, i clienti sono molto più informati che in passato e il rapporto col cibo sta diventando più intelligente e consapevole. Ecco un tema importante, caro a questa rivista, sul quale continueremo a soffermarci anche in questo 2018.

Le novità che stanno emergendo dalle analisi degli esperti, indicano che c'è una riscoperta e un ritrovato amore per la cucina della tradizione. Le fantasie di certi cuochi, magari sperticatamente esaltati dai guru che distribuiscono volentieri premi e menzioni ai loro adepti, interessano sempre meno i consumatori, anche i raffinati buongustai, che preferiscono piatti più concreti, nei quali contano di più le materie prime impiegate - la carne, il pesce, la pasta, il pane, l'olio, i formaggi, i salumi, gli ortaggi, ecc. - che la forma e il colore delle preparazioni.

La tendenza generale è sempre più verso prodotti conosciuti, con preferenza a quelli del territorio rispettosi della stagionalità, trasformati dalla bravura di cuochi intelligenti in piatti riconoscibili, radicati nella storia gastronomica locale e presentati in modo elegante e piacevole.

Ogni regione italiana, ogni provincia, a volte ogni paese, ha piatti tradizionali propri che non vanno trascurati, semmai affinati. E, accanto a questi, che la seria ristorazione conserva ed esalta, ci sono ormai altri piatti, figli di altre tradizioni regionali e, ancora, piatti realizzati da cuochi attenti e rispettosi di un'alimentazione sana, ispirata ai principi della dieta mediterranea. È un evolversi lento, continuo, inarrestabile ed è così che la tradizione resta viva e continua nel tempo.

Al di là delle valutazioni delle guide gastronomiche, ciò che caratterizza positivamente la ristorazione attuale è la crescente presenza di giovani cuochi preparati, di pizzaioli sempre più qualificati, di personale di servizio non improvvisato ma formato dalle scuole alberghiere, un complesso di persone che garantisce una migliore cultura gastronomica. Questa è la strada da continuare a percorrere senza fermarsi, per far crescere ancora di più la cucina italiana, già oggi molto apprezzata anche dal turismo internazionale.

www.giampierororato.blogspot.com

COLOPHON

PIZZA E PASTA ITALIANA

Mensile di Pizza, Pasta,
Enogastronomia e Cultura

edito da **PIZZA NEW S.p.A.**

Autorizzazione Tribunale di Venezia
n. 1019 del 02/04/1990
Anno XXIX - n.1 Gennaio 2018

Repertorio ROC n. 5768

DIRETTORE EDITORIALE Massimo Puggina
DIRETTORE RESPONSABILE Giampiero Rorato
SEGRETARIA DI REDAZIONE Caterina Orlandi
PUBBLICITÀ Patrizio Carrer, Caterina Orlandi
RESPONSABILE PROGETTO David Mandolin

REDAZIONE

via Sansonessa, 49 - 30021 CAORLE (Venezia)
Tel. 0421/ 212348 - Fax 0421/81007
E-mail: redazione@pizzapastaitaliana.it
www.pizzapastaitaliana.it

PROGETTO GRAFICO Manuel Rigo, Paola Dus,
Elena Cazzuffi — Mediagraft lab

DIGITAL PUBLISHING Maura Trolese
— Mediagraft lab

IN COPERTINA illustrazione di Andrea Rubele

STAMPA MEDIAGRAF S.p.A.
Noventa Padovana (Pd)

COMITATO TECNICO E REDAZIONALE

Marisa Cammarano, Patrizio Carrer, Tony
Gemignani (U.S.A.), David Mandolin, Gianandrea
Rorato, Caterina Vianello, Laura Nascimben,
Caterina Orlandi, Nives Piva, Stefano Buso.

AFFILIAZIONI INTERNAZIONALI

Pete La Chapelle (N.A.P.O. - Pizza Today, U.S.A.),
P.M.Q. Steve Green (U.S.A.), P.M.Q. Russia,
P.M.Q. Cina, Drew McCarthy (Canadian Pizza Magazine, Canada), Valeria Vairo (Buongiorno Italia).



**ASSOCIATO ALL'UNIONE
ITALIANA STAMPA PERIODICA**

ANES

ASSOCIAZIONE NAZIONALE EDITORIA
PERIODICA SPECIALIZZATA

PER LA PUBBLICITÀ SULLE RIVISTE

ITALIA Pizza e Pasta Italiana
U.S.A. Pizza Today, P.M.Q.
GERMANIA Buongiorno Italia

TEL 0421.83148 - FAX 0421.81007

PER INFORMAZIONI, SOTTOSCRIVERE UN ABBONAMENTO O RICHIEDERE UN ARRETRATO:

TELEFONARE AL NUMERO 0421 212348
dal lun. al ven. dalle 10:00 alle 12:00
dalle 15:00 alle 17:00

INVIARE UN FAX A 0421 83178
- Servizio abbonamenti Pizza e Pasta Italiana

INVIARE UNA MAIL A
abbonamenti@pizzapastaitaliana.it

L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi momento dell'anno e dà diritto a ricevere 11 numeri della rivista. L'abbonamento andrà in corso dal primo numero raggiungibile.



MOLINO PASINI VI CONDUCE ALLA SCOPERTA
DELLE NUOVE CONFEZIONI DELLA

LINEA PIZZERIA

MOLINO PASINI | L'ARTE DELLA FARINA | THE ART OF FLOUR
WWW.MOLINOPASINI.COM

Vi aspettiamo a **SIGEP**
Stand **036** - Hall **B5D5**

EXPORIVAHOTEL

2018 QUARANTADUESIMA EDIZIONE

SALONE PROFESSIONALE DELL'INDUSTRIA DELL'OSPITALITÀ E DELLA RISTORAZIONE

TRENTINO

42^a

pionier



IL MONDO **HO.RE.CA.**
IN UN'UNICA FIERA

VAI SUL SITO, ACCEDI ALLA SEZIONE REGISTRAZIONE
CODICE, VALIDA IL **CODICE** QUI SOTTO, EFFETTUA
LA REGISTRAZIONE E STAMPA IL BIGLIETTO DI
INGRESSO CHE RICEVERAI VIA MAIL
piz814yx001

4-7 FEBBRAIO 2018
RIVA DEL GARDA QUARTIERE FIERISTICO

f **t** **#exporivahotel** **www.exporivahotel.it**



PARCO LIDO - 38066
RIVA DEL GARDA (TN)
Tel. +39 0464 570133
Fax. +39 0464 570140
www.exporivahotel.it
info@exporivahotel.it



CON IL PATROCINIO DI





Dal 1939 costruttori di forni a legna



Modello Amalfi

Completamente coibentato
e rivestito in acciaio inox e rame.
Costruito in 5 misure diverse.



Modello Mec 80

Forno grezzo da inserire in struttura
muraria e da personalizzare.
Costruito in 6 misure diverse.



Modello Universal

Già coibentato e rivestito in acciaio inox,
con possibilità di frontale in rame.
Adatto anche per fiere, feste, etc.
Costruito in 5 misure diverse.



Modello Linea Napoli

Forno completamente coibentato e rivestito.
Costruito in 4 misure diverse.



Modello Jolly

Piccolo forno professionale
Disponibile anche nella versione
grezza da murare e personalizzare.

Tutti i nostri forni possono essere alimentati a gas.

Siamo specializzati anche nella costruzione di forni per pizza in teglia
e forni con pianali particolari per la cottura delle pizze alla napoletana.



Molino Piantoni e l'arte della pizza napoletana

Ogni impasto necessita di una lavorazione e di una farina dedicata, nel caso della pizza napoletana Molino Piantoni, marchio storico che dal 1850 produce farine, propone una linea dedicata per la pizza tradizionale napoletana a marchio AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana). Una miscela d'eccellenza, pensata per i professionisti della pizza che vogliono lavorare al meglio. La linea Tradizionale "00MD", permette di ottenere un impasto soffice e facile da stendere, ideale per una pizza con un cornicione alto e quindi in pieno stile Napoli. Non solo la vista ma anche il senso del gusto è appagato, la sapidità della pasta è genuina, ricca di gusto e in bocca è fragrante, importanti valori aggiunti per una buona pizza. Diventata una referenza a marchio AVPN, la tradizionale "00MD" è ideale per la produzione di pizza con tempi di lievitazione medio - lunghi, 8 - 16 ore a 18 - 20 gradi, con la possibilità di allungare i tempi di maturazione della pasta ad una temperatura controllata di 4 gradi. Un successo che si è tradotto con l'incontro che si è svolto a Napoli lo scorso dicembre, presso la sede dell'Associazione Verace Pizza Napoletana, dove i pizzaioli hanno potuto apprendere le tecniche di lavorazioni ottimali della pizza tradizionale napoletana con le farine professionali fornite da Molino Piantoni.



Forni Valoriani, tutte le novità per la pizza

La storica azienda di Regello, in provincia di Firenze, ha presentato in occasione della fiera Host di Milano alcune importanti novità per il mercato dei forni a legna per pizzeria. Valoriani è un marchio familiare ai pizzaioli di tutto il mondo, soprattutto per chi ricerca forni realizzati con cura e materiali di qualità, rispettosi della tradizione ma con uno sguardo rivolto al futuro. Le novità per il 2018 di Valoriani rispettano appieno questo spirito: la serie igloo 160 ampliata nel diametro per poter cuocere fino a 15 pizze e il nuovo baby 75 ideale per cotture dedicate - come ad esempio la pizza senza glutine -. La seconda misura di 75 cm va ad aggiungersi alla serie da 60 cm e permette una maggiore capacità per le pizze (3 per la versione a gas, e due per la versione a legna). Una vera e propria rivoluzione copernicana per l'azienda toscana è il forno rotativo 120, che coniuga la tradizione di Valoriani - quindi qualità ed esperienza - con l'innovazione del forno rotativo. Le caratteristiche di base di un forno Valoriani ci sono tutte: dalla platea realizzata in cotto refrattario, alla caratteristica bocca del forno, con l'immane "V" sulla chiave di volta, ma la platea ruota, agevolando il lavoro del pizzaiolo. Il nuovo rotante di Valoriani è dotato inoltre di un sistema di riciclo dell'aria calda (sistema RHS, Recycling Heating System) una tecnologia innovativa che sfrutta l'aria calda della camera del forno, e la trasferisce sotto la platea. Un bel risparmio in termini di consumi e un'agevolazione in più per il pizzaiolo. Il pannello di controllo permette invece di controllare rapidamente le funzionalità del forno, dalla velocità di rotazione della platea, il suo tempo di cottura e la temperatura del sistema RHS.





+ VALORE ALLA TUA PIZZA CON **PIZZA PIÙ** Gusto & Benessere



È LA SOLUZIONE PER rispondere
alle nuove richieste dei consumatori:

- realizzando pizze **bilanciate** e **Certificate** dal punto di vista **nutrizionale**
- per una **pizza unica**, ma senza rinunciare al **buon sapore** della tradizione Italiana



Bilanciate
Equilibrate
Gustose



- Calorie
- Grassi
- Sale



+ Fibre
+ Digeribilità
+ Benessere

Pizzapiù è la Pizza del Futuro!

Greci ti offre un mix di prodotti esclusivi e una **formazione professionale**, in collaborazione con Art Joins Nutrition Academy, per fare la differenza nel tuo locale.

www.pizzapiugustoebenessere.com

Richiedi informazioni inviando una email a: pizzapiu@greci.it



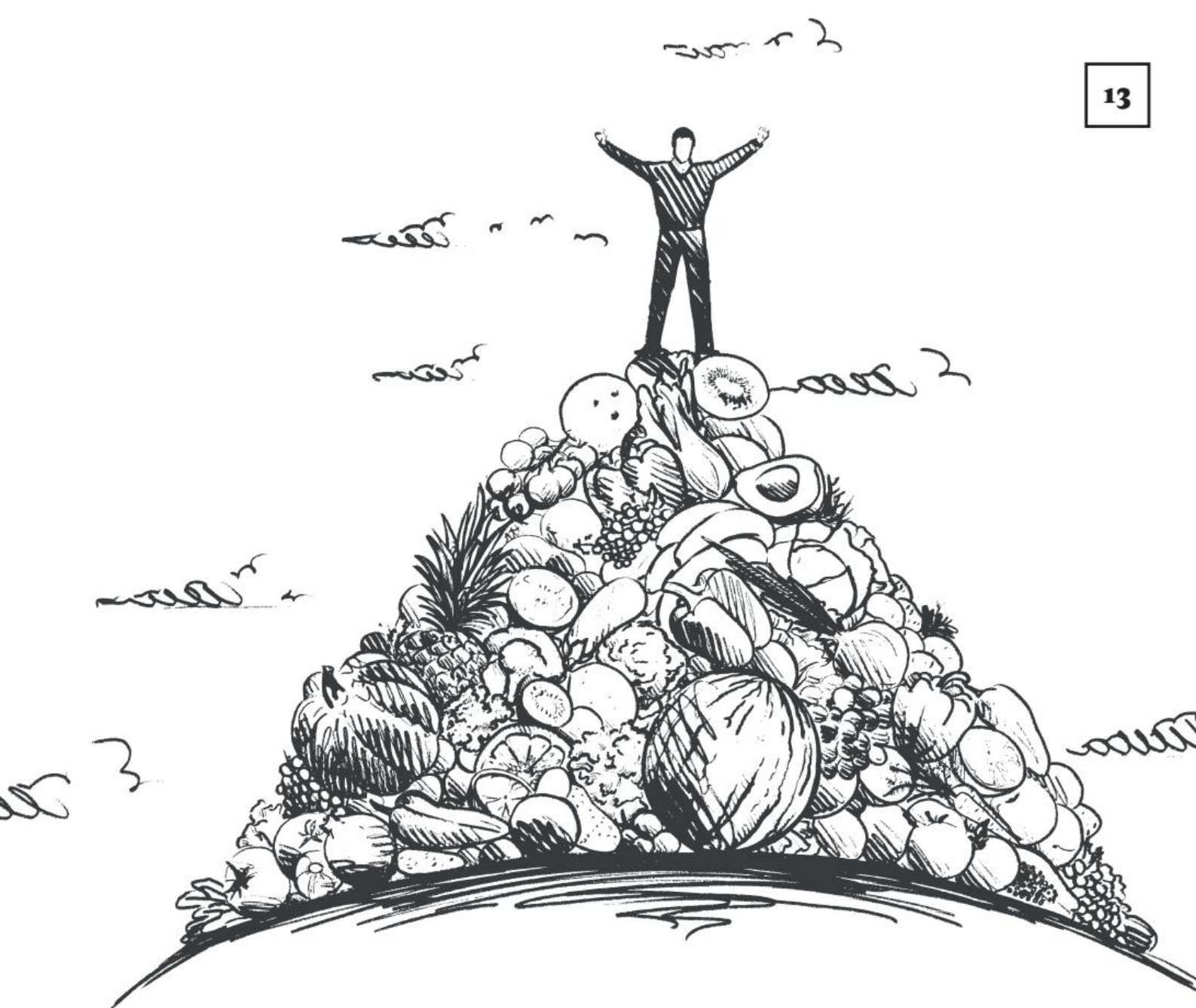
Una positiva rivoluzione

Il mondo del cibo sta cambiando e, con esso, l'agricoltura italiana

di Giampiero Rorato



I grandi dibattiti televisivi, il proliferare delle diete, le inchieste giornalistiche, i tanti libri sul cibo e la recente storia dell'alimentazione hanno iniziato, ormai da qualche anno, a far riflettere i consumatori sulle tematiche del cibo che mangiamo. La storia degli ultimi settant'anni, dalla fine della seconda guerra mondiale ad oggi, può essere divisa in alcuni periodi ben distinti. Per una quindicina d'anni all'incirca (1945-60) il problema della maggioranza degli italiani era quello di riuscire a conquistare la bistecca, cioè uscire da un lungo periodo di fame - durante gli anni della guerra, ma anche prima - e ci siamo abbastanza riusciti quasi ovunque. In quel periodo molti abitanti delle regioni meridionali hanno lasciato le loro case e i loro paesi attratti dal lavoro offerto dalle fabbriche del Nord, soprattutto la Fiat a Torino,



l'Alfa Romeo a Milano, le acciaierie e le attività portuali a Genova e anche per loro l'alimentazione è divenuta sufficiente. Nel ventennio successivi (anni 70-80) c'è stata l'apertura dei primi supermercati che, lentamente ma progressivamente, hanno messo in crisi molti negozi di vicinato, soprattutto di generi alimentari, uniformando l'alimentazione degli italiani. In quegli anni è cominciato il periodo del "benessere" per larghi strati della popolazione italiana, la bistecca è diventata un alimento abituale e hanno cominciato a diffondersi molti prodotti alternativi. A scuola i bambini delle elementari e delle medie non si portavano quasi più il panino col salame o col formaggio o con burro e marmellata, ma brioche industriali e dolcetti simili e, con la diffusione di questi prodotti, l'alimentazione ha cominciato a cambiare in modo quasi

radicale. Sono aumentati velocemente i pasti di mezzogiorno fuori casa, i supermercati si sono riempiti di alimenti "industriali", la cultura alimentare degli italiani ha velocemente abbandonato le cucine di casa indirizzandosi sempre più verso i cibi pronti acquistabili nei negozi e, fra le conseguenze di questo cambiamento, va incluso l'aumento dei bambini in sovrappeso e addirittura obesi.

E il pane?

Dagli albori del nuovo secolo i supermercati si sono riempiti di pane confezionato da forni industriali, cui veniva data una prima veloce cottura quindi congelato e fatto arrivare, anche da qualche lontano paese dei Balcani, in moltissimi supermercati che, dotati di forni anche ben esposti, ne concludevano la cottura e lo vendevano caldo come fosse appena fatto.

Le novità



Con quali farine era confezionato quel pane? Con quali varietà di frumento? Come era stato coltivato quel frumento? Come conservato?

Ecco alcune delle domande che hanno cominciato a circolare tra i consumatori, specie i più attenti. Anche numerosi mulini italiani che acquistavano il grano dall'estero - USA, Canada, Russia, Ucraina, Ungheria, ecc. - hanno cominciato a porsi delle domande, non tanto sulle caratteristiche nutrizionali di quei frumenti o sulla loro sanità, quest'ultima controllata dallo Stato nei porti d'arrivo, quindi, il grano che entra in Italia è in regola con le norme sanitarie, ma sulla dipendenza dall'estero, mentre la cerealicoltura italiana va di anno in anno diminuendo di estensione, a causa della concorrenza estera.



Ecco allora le novità emerse in questi ultimi anni. Numerosi mulini hanno ritenuto interessante non solo ammodernare gli impianti ma ulteriormente qualificarsi attingendo a frumento italiano, esaltandone le caratteristiche, puntando su varietà di particolare interesse, come il Khorasan, il Tuminia, il Senatore Cappelli, il Gentil Rosso, il Verna, il Mentana, sia di antichissima origine che realizzato attraverso sapienti incroci da Nazareno Strampelli nella prima metà del secolo scorso. Altri mulini hanno scelto di far coltivare il grano da loro scelto in terreni lontani da autostrade e da zone industriali, realizzando delle aree immuni da contaminazioni e avendo quindi dei grani privi di qualsivoglia residuo chimico. Altri ancora hanno puntato su macinazioni innovative, per eliminare le fibre scure conservando quelle chiare, preziose per l'organismo.

Ci sembra che, così operando, sia stata imboccata la strada giusta con diversi effetti positivi. Innanzi tutto si hanno dei grani sicuramente sani e buoni che favoriscono l'accorciamento della filiera (più corta è la filiera del pane, delle pizze, dei dolci e dei biscotti meglio è, come del resto in tutto il mondo alimentare) e la confezione di prodotti veramente italiani e, soprattutto, di alta qualità, perché ottenuti da grani seriamente prodotti e selezionati. Non, quindi, pane prodotto, ad esempio, in Romania, da frumenti di cui si sa poco, congelato non si sa quando, trasportato in Italia in camion frigo e rigenerato nei supermercati, ma pane prodotto con farine di frumenti coltivati in gran parte in Italia, secondo le severissime normative igienico-sanitarie italiane. È vero, la sappiamo bene, che i grani esteri che arrivano in Italia sono sani e buoni, a volte migliori di quelli prodotti in Italia, ma c'è un altro problema che i "mugnai"

intelligenti stanno contribuendo a risolvere: la conservazione e il potenziamento dello straordinario patrimonio granario italiano. Ecco l'altro aspetto che ci sembra importante: utilizzando grani storici italiani, anche selezioni recenti (ce ne sono di ottime), realizzando in aree italiane delle oasi lontane da ogni inquinamento si favorisce il rilancio della cerealicoltura italiana, con indubbio vantaggio anche per l'economia rurale, salvaguardando la presenza umana nelle campagne (come sta avvenendo con l'olivicoltura in collina). E non è certamente un fatto trascurabile.

Come il lettore avrà sicuramente compreso, non è solo questione di frumento, ma di un sistema agroalimentare "italiano" - quindi olio extravergine d'oliva, frutta, ortaggi, allevamenti - che va rilanciato nei tanti spazi liberi dello stivale, non per sciocco autarchismo ma per equilibrare meglio i settori produttivi italiani, sapendo che quello agroalimentare, anche se considerato uno dei migliori e più fidabili al mondo, è ancora abbastanza trascurato.

Per questo la rivoluzione silenziosa in atto, innescata da tante serie aziende molitorie, va approvata e sostenuta e, anche se non potrà risolvere il problema dell'autosufficienza del grano - dovremo continuare ad importarne - contribuisce a rilanciare l'agricoltura, dà lavoro a tanti giovani che amano la campagna, migliora l'economia rurale e consente ai consumatori di scegliere dai numerosi eroici panettieri artigiani (quelli che si alzano ancora in piena notte) l'ottimo pane di casa nostra, che meglio di ogni altro risponde alla nostra cultura e alla nostra bella tradizione. E non dimentichiamo che i forni artigiani sono un vanto prezioso della cultura alimentare italiana, una realtà quasi unica al mondo.

INCONTRA I NUMERI UNO

Saremo a Sigep
Pad. B5 - Stand 069

MEET **ASSARI**

2018
MILANO
ROMA
NAPOLI

WWW.DALLAGIOVANNA.IT

SPECIALE
"Lieviti e Lievitati"



Lieviti e lievitati

protagonisti della ristorazione e non solo

a cura della redazione

Il primo numero del 2018 di Pizza e Pasta Italiana si apre con un focus dedicato al lievito e ai prodotti che grazie ai processi fermentativi sono entrati a far parte della storia e della tradizione culinaria non solo Italiana, ma letteralmente dell'umanità intera.

La storia di come l'uomo abbia cominciato ad utilizzare i lieviti consapevolmente si perde nella notte dei tempi, dai racconti biblici dell'Antico Testamento fino allo sfruttamento del *saccaromiceti* per la produzione della birra nell'antico Egitto, nonostante siano passati migliaia di anni e le evoluzioni tecnologiche abbiano portato la razza umana a traguardi impensabili fino a poco più di un secolo fa, le modalità operative di questi micro organismi sono sempre le stesse, un'azione di trasformazione degli zuccheri

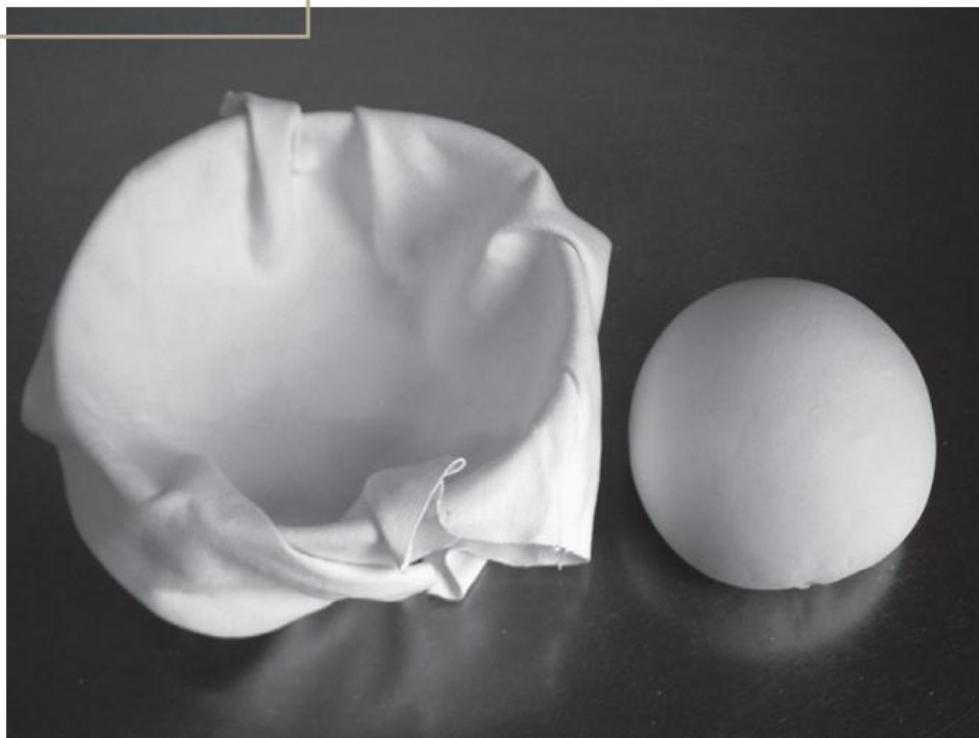
semplici in alcool e anidride carbonica, un processo fermentativo che in pratica si ripete da migliaia di anni anche se in modalità diverse.

Nei prodotti di panificazione e quindi nella pizza l'attività di fermentazione avviene in modo molto semplice e lineare a patto di rispettare determinate condizioni di partenza quali un'adeguata temperatura ambientale, presenza di umidità, presenza di zuccheri mono - saccaridi o disaccaridi (da considerare che mediamente nella farina la percentuale di questi zuccheri si aggira attorno all'1%). Una volta avviato il processo di trasformazione degli zuccheri semplici in alcool etilico e anidride carbonica, l'impasto assumerà quella caratteristica struttura rigonfia che in fase di cottura conferirà alveolatura, croccantezza e sapidità all'impasto.



E' un fenomeno naturale molto semplice ma allo stesso tempo complesso, che richiede un po' di attenzione in più, soprattutto se si utilizzano lieviti artigianali come il lievito madre. La redazione di Pizza e Pasta Italiana ha ritenuto opportuno rivolgersi ad un grande professionista del settore, Guido Finotto, panificatore veneto, formatore e vero e proprio punto di riferimento per gli addetti ai lavori, che offre una panoramica ampia e variegata sul mondo dei lieviti. Abbiamo chiesto poi agli istruttori della Scuola Italiana Pizzaioli di interpretare la pizza con il lievito madre e di interpretare alcuni dei lieviti più noti e conosciuti in Italia, infine i contributi dei nostri esperti, che spiegano attraverso le pagine di Pizza e Pasta Italiana la storia, le caratteristiche e le applicazioni anche al di fuori della pizza, dei lieviti.

LIEVITI E LIEVITATI



Lungi dal proporre sull'argomento una panoramica ampia ed esaustiva - sarebbe veramente difficile racchiudere in queste poche pagine più di 3000 anni di storia - ci auguriamo che questo focus sui lieviti e sui lievitati possa rappresentare per chi ci legge un'opportunità per approfondire e conoscere ancora di più le materie prime. Le scuole di cucina, ma anche le realtà più serie dedicate alla formazione dei pizzaioli offrono diverse opportunità formative per imparare, conoscere e approfondire, vi invitiamo quindi alla lettura e a cominciare, se già non l'avete fatto, questo viaggio attraverso uno dei ingredienti più importanti ed utili delle cucine di tutto il mondo.



REFRIGERATION
TECNOCRIO
REFRIGERAZIONE

PER BAR, RISTORANTI,
CAFFÈ, GELATERIE, CATERING,
FESTE, CERIMONIE

I NOSTRI NUOVI MODELLI DI FREEZERS DA BANCO PER GELATO

TEMPERATURA NEGATIVA PER GELATO (da 0° C a -20° C)



Mod. GELATISSIMO F9
LXPXH mm 1255x525x360
PER BACINELLE GELATERIA 360X165



Mod. PICCOLO
LXPXH mm 505x680x400
PER BACINELLE GELATERIA 360X165



Mod. BABY
LXPXH mm 925x505x620
PER BACINELLE GELATERIA 360X165

ABBIAMO INOLTRE UNA VASTA GAMMA DI REFRIGERATORI DA BANCO PER INGREDIENTI PIZZA CONDIMENTI, SALSE, INSALATE, FRUTTA, ECC.

Sanfelici

HIGH QUALITY ITALIAN FOOD

Prodotti alimentari di Alta qualità distribuiti da più di trent'anni alle migliori aziende del settore sono la garanzia della competenza e dell'assoluta serietà dell'azienda Sanfelici.

Rispettando i più elevati standard qualitativi l'azienda affida la produzione dei suoi prodotti a realtà specializzate in grado di selezionare e controllare personalmente le materie prime, di altissima qualità, che verranno trasformate in ottimi prodotti gastronomici distribuiti da Sanfelici direttamente a ristoranti, bar, trattorie, pizzerie, osterie.

Più di tremila contatti in continua crescita sottolineano la professionalità e la puntualità di una ditta che con un ottimo rapporto qualità/prezzo cerca di promuovere giornalmente la cultura del food & beverage nel mondo. Accurata selezione e continua ricerca sono le parole chiave per il successo di Sanfelici.

Le nostre quattro linee:

osteria



happy snack



salumi e formaggi



pizzeria



Sede operativa e Showroom

Via Tadesa, 2/A San Fermo di Piubega 46040 (MN)

T: 0376 655737 - F 0376 655014 - www.sanfelici.it



Vi aspettiamo ad **EXPORIVA HOTEL**
Riva del Garda (TN) - dal 4 al 7 feb.
Presso il **padiglione B1 Stand C02**



I Lieviti storici e moderni

Colloquio con il maestro
Guido Finotto



Abbiamo chiesto a Guido Finotto, maestro di panificazione, un contributo sul mondo dei lieviti. Finotto è un'autorità del settore: originario di San Donà di Piave, popoloso comune in provincia di Venezia, Finotto si avvicina dopo gli studi superiori alla professione paterna apprendendo l'arte del panificatore. Dopo diversi anni operosi trascorsi nel laboratorio di famiglia, Guido Finotto apre nel 1996 un panificio con annesso laboratorio a Chiarano in provincia di Treviso e sempre nello stesso anno inizia a frequentare corsi di panificazione pasticceria con i maestri più importanti del settore: Parassina, Danilo Freguja, Piegiorio Giorilli, Federic Bourse, Cristian Beduschi, Leonardo di Carlo, Achille Zoia, Mauro Morandin, Stefano Vianello e Iginio Massari. Nel 2003 partecipa a un corso di specializzazione di due giorni sul "Lievito naturale" alla Cast

Alimenti, con Iginio Massari e Giandomenico Machiavelli. Nel 2003, sollecitato anche da alcuni dei suoi consulenti, sostiene l'esame di ammissione al Richemont Club Italia con esito positivo e da allora frequenta regolarmente i seminari di studio e di aggiornamento presso Cast Alimenti di Brescia, partecipando anche a diverse manifestazioni con le proprie proposte riguardanti la panificazione.

Nel 2004 apre a Chiarano un laboratorio di cioccolato, producendo uova pasquali, praline, tavolette, soggetti vari di cioccolato e liquorini. Nel 2005 apre anche, sempre a Chiarano, un laboratorio di gelato di tipo artigianale, partendo dalla materia prima e non dai semilavorati. Nel 2008 partecipa con due ricette alla realizzazione del volume "Premiati forni d'Italia" edito, su commissione di Richemont Club da Red Business Information. Nel primo semestre del 2009 costituisce il gruppo

veneto panificatori del Richemont Club Italia, per scambiare sinergie e presentare nella seconda metà dell'anno a tutti i soci italiani del Club l'immagine enogastronomia del Veneto, in particolare i pani e i dolci storici. Nello stesso anno è stato chiamato dalla Federazione Italiana Panificatori a far parte del Team Italia ai Campionati di panificazione IBA CUP. La gara si svolge nello stesso anno, a novembre, a Dusseeldorf in Germania, con un ottimo piazzamento. Nel 2012 partecipa con le sue ricette al volume *Dolci & Biscotti delle Tre Venezie*, curato dal nostro direttore Giampiero Rorato e due anni dopo riproduce nel suo laboratorio gli antichi pani veneziani per il volume "Il pane di Venezia", scritto anche questo dal direttore di questa nostra rivista.

In questi ultimi anni presenta costantemente delle novità, frutto delle sue ricerche e di approfonditi studi di settore, in particolare; nel 2012 il

pane senza lievito; nel 2014, dopo accurate prove, lancia il pane ottenuto con l'impiego della farina di grano tenero Mentana, un ibrido realizzato da Nazareno Strampelli nel 1922. Nel 2014 si cimenta con una nuova farina, suggeritagli dalla tecnologa Simona Lauri, la Tumminia, prodotta in provincia di Padova e produce un pane tutto nuovo fino ad allora sconosciuto in terra veneta. A Grassaga di Noventa di Piave, conserva nella sede storica, accanto alla sua abitazione, il laboratorio di panificazione, mentre a Chiarano ha i laboratori di pasticceria, cioccolateria e gelateria, nonché il negozio di vendita con caffetteria. Dall'autunno del 2015 produce il pane sia nel laboratorio di Grassaga che in quello di Chiarano. In quest'ultimo entra solo farina biologica certificata (dall'Ente Suolo e Salute), per cui continua a produrre dolci e pasticceria ma solo con farina biologica e produce pane biologico certificato.

SMOKI è l'abbattitore di fuliggine originale leader nel mondo, copiato da molti, mai eguagliato.



Per respirare
un futuro migliore.



Smoki Maxi



Smoki



Smoki Junior



Maxi Grill



Unique in North America
complying with cULus
standards

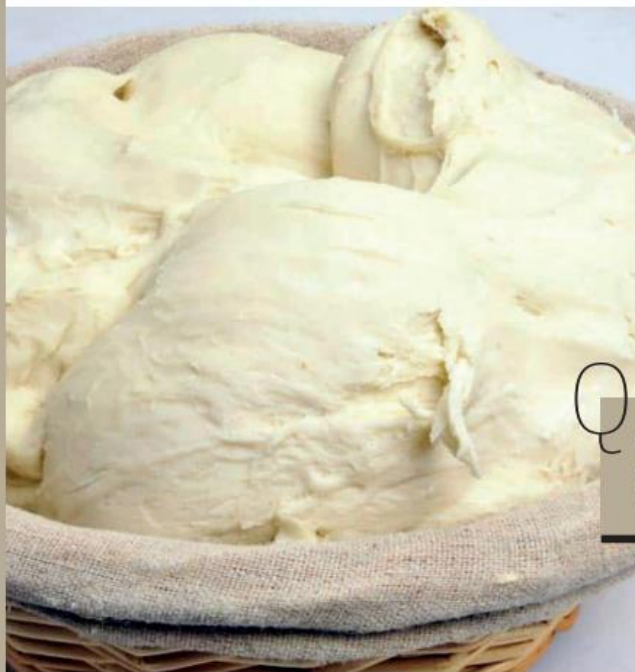


Our products comply with
CE standards

POSSIBILITÀ DI PERSONALIZZAZIONE MACCHINE, SOPRALLUOGHI E PREVENTIVI GRATUITI

- Abbattitori di grassi e fuliggine per forni a legna e griglie a legna e carbone.
- Impianti abbattimento odori a secco e ad acqua.
- Aspirazione e cappe per grandi cucine.
- Aspiratori per alte temperature.
- Servizio di video ispezione canne fumarie.
- Vendita ed installazione canne fumarie.

L'INTERVISTA



Quanti tipi di lievito ci sono in commercio, usati da fornai e pasticceri?

I principali gruppi di lieviti che troviamo in commercio sono i lieviti compressi, il più comune e noto è il lievito di birra, poi i lieviti chimici quali il cremor tartaro, l'ammoniaca e il bicarbonato che vengono utilizzati per lo più in pasticceria o in panificazione, per la preparazione di pane senza lieviti. Infine il lievito madre, la cui origine

si perde nella notte dei tempi e che recentemente è stato riscoperto anche dai panificatori, pizzaioli e pasticceri. I lieviti essiccati invece sono lieviti madre a cui è stata tolta l'umidità e che possono riattivarsi con l'aggiunta di acqua o in taluni casi anche con l'utilizzo di uno "starter" che ne riattivi la funzione fermentativa.

Quali sono le caratteristiche dei diversi lieviti e qual è per ciascuno l'impiego migliore?

I lieviti chimici vengono generalmente utilizzati in pasticceria e in panificazione, la loro attività di fermentazione può cominciare ad alte temperature - come avviene con l'ammoniaca -. I lieviti compressi invece sono quelli più utilizzati sia per uso do-

mestico che professionale. Il lievito madre invece ha una tradizione antichissima che veniva custodita gelosamente e tramandata da genitore a figlio. Ora il suo utilizzo è tornato in auge, anche se spesso se ne sottovaluta la preparazione e, soprattutto, la gestione.

Come si conservano questi lieviti? Come si capisce se un lievito è utilizzabile o meno?

Il lievito compresso va conservato di solito in frigorifero, chiuso, a una temperatura di 4°C. Una volta estratto dal frigo per utilizzarne una parte è buona norma richiuderlo nuovamente per evitare il contatto con l'aria e con l'umidità dell'ambiente esterno: queste due condizioni infatti attiverrebbero la fase fermentativa del lievito. La vita media di un lievito compresso è di circa 15 giorni e il suo stato di conservazione è riconoscibile già da

un punto di vista organolettico: se presenta una colorazione esterna grigio scura o marrone e ha uno sgradevole odore acidulo vuol dire che non è più utilizzabile. Altro discorso invece va fatto per il lievito madre: la temperatura ideale di conservazione si aggira intorno ai 18 gradi (quindi non va conservato in frigorifero) e può essere avvolto in un panno legato, provvedendo a rinfrescarlo tutti i giorni con acqua e farina.



A DESTRA
Guido Finotto e
Leonardo Di Carlo

SPONSOR DI
TOP
ITALIAN
CHEF
2017

W.C. STRATEGIC CREATIVE

riscopri il sapore del
pane antico con



dà “vita” alla farina

DENTI
FARINE, NATURALMENTE.
www.molinodenti.it
shop.molinodenti.it

L'INTERVISTA



Q Che differenze ci sono tra lieviti madre e lieviti chimici?

Oltre alla conservazione, i lieviti freschi - e rinfrescati - sono molto influenzati dall'ambiente in cui si trovano. Il lievito madre per esempio dovrebbe essere utilizzato sempre nello stesso ambiente, per poter garantire una lievitazione ottimale che può non esserlo se, per esempio, spostiamo il lievito madre da un locale ad un altro. La stessa presenza di microparticelle volatili - come quelle della farina per esempio

- influiscono sulla preparazione del lievito stesso. Per questo il mio consiglio è quello di lavorare e conservare il lievito madre in un locale che sia sempre con le medesime condizioni di umidità, di temperatura e ambientali. I lieviti industriali e i lieviti chimici non interagiscono così tanto con l'ambiente circostante, anzi la loro resa ottimale è ad alte temperature, come quelle all'interno di un forno.

Q Da un punto di vista organolettico e di sapidità, il lievito madre che cosa offre e come influisce su un prodotto di panificazione? E' possibile riconoscere per esempio una pizza realizzata con lievito madre?

Il lievito madre va accudito e curato quotidianamente, maggiori sono l'attenzione e l'impegno profusi, migliore sarà il risultato finale. Un buon lievito madre conferirà alla pizza e al pane sapori fruttati e dolci e consente una

più lunga conservazione del prodotto finito, in particolare del pane. Viceversa una sua cattiva conservazione aumenterà l'acidità dell'impasto influenzando negativamente la sapidità finale del lievitato.

Q Molti pizzaioli pensano che il lievito madre sia poco stabile e quindi difficile da utilizzare. Si tratta di un falso mito oppure no?

Si tratta di un falso mito, il lievito madre è stato usato per secoli, tramandato gelosamente da genitore a figlio, migliorato nelle tecniche di lavorazione. E' chiaro che una tradizione così lunga non può essere appresa nel giro di

qualche giorno. E' necessario avere pazienza e conoscenze strumentali, per garantire un prodotto ottimale e soprattutto stabile: sarebbe un bel problema per il panificatore o per il pizzaiolo non riuscire a far lievitare i propri impasti!





IN FOTO
Achille Zoia, al centro, con Guifo
Finotto e la moglie Luciana

Un'adeguata formazione è indispensabile per conoscere non solo i lieviti, ma anche tutti gli ingredienti che si hanno a disposizione.

Cosa consiglierebbe ai professionisti che vogliono saperne di più su questo e su altri argomenti?

Informarsi, fare corsi di formazione con professionisti qualificati, provare nuove lavorazioni: alla base di ogni evoluzione professionale ci sono la formazione primaria e quella permanente e la ricerca. Per la mia professione, come per quella di ogni fornaio artigiano, pizzaiolo, cioccolatiere artigiano e gelatiere artigiano è fondamentale conoscere molto bene le materie prime impiegate, la farina (ce ne sono di tanti tipi), i grassi (anche qui le varianti sono molte), i lieviti, ecc. Una maggiore conoscenza delle materie prime aiuta ad usare con professionalità gli strumenti che si hanno a disposizione. E per chi vuole approfondire la conoscenza della preparazione del lievito madre, consiglio i corsi tenuti dalle scuole più serie di cucina e di pizza presenti in Italia.



MAXBOX
maxboxpizza.it

Borse termiche professionali per pizza.



Chiusura magnetica!

La chiusura magnetica permette l'apertura e chiusura veloce e risolve il problema della sporcizia che si deposita nel più comune velcro.



Fatte a mano in Italia

Foro anticondensa, impugnatura in pelle, tasca porta comande in tessuto e piedini rendono questa borsa la regina incontrastata del settore asporto.



Lavabili in lavatrice

La struttura rigida è estraibile, permettendo il lavaggio in lavatrice.



**+ DURATA
- SPORCO**

maxboxpizza.it

Sei un rivenditore? Contattaci!



Gabriele Bonci e la pizza con zucca, provola e pancetta

A cura della redazione

Gabriele Bonci è un nome diventato familiare ai pizzaioli e ai pizza lovers di tutta Italia, nato nel 1977, Bonci sperimenta in cucina fin da giovane e questa grande passione si tradurrà nel corso degli anni in un percorso di studi e professionale legato all'alimentazione e alla ristorazione. Dopo gli studi alberghieri, Bonci comincia a lavorare in diversi ristoranti della capitale e nel 2003 apre una pizzeria. Il primo obiettivo è quello di avere sufficienti entrate per aprire poi un ristorante, ma la passione per l'arte bianca è più forte e nel giro di poco, la pizza, da sempre cibo semplice e popolare diventa un vero e proprio cult. Il Pizzarium di Gabriele Bonci rispecchia questo spirito dove la ricerca sugli impasti, il recupero di un certo tipo di tradizione rurale, l'uso di grani antichi

Bakery | Gelato | Pastry | Chocolate | Coffee

WOW

Sigep

Ufi
Approved
Event

The sweetest
business
experience

20|24 .01. 2018
Fiera di **RIMINI**

39° Salone Internazionale
Gelateria, Pasticceria,
Panificazione Artigianali
e Caffè



Gambarini&Muti

IN COLLABORAZIONE CON

ITCA

ITALIAN TRADE AGENCY
ICE - Agenzia per la promozione all'estero e
l'internazionalizzazione delle imprese italiane



www.sigep.it

ORGANIZZATO DA

**ITALIAN
EXHIBITION
GROUP**

A merger of
Rimini Fiera and Fiera di Vicenza

LIEVITI
E LIEVITATI

e la scelta di rivolgersi ai piccoli produttori di materie prime, sono la quotidianità e si traducono con ricette gustose, innovative e di qualità.

La pizza di Bonci può essere assaggiata al Pizzarium (il locale si trova a due passi dalla fermata Cipro della metro, dietro il Vaticano) ma anche in Via Fracassini, sulla Flaminia, al Mercato Centrale di Roma, e poi di recente, la prima apertura fuori dalla capitale, a Lucca, e infine il panificio che si trova sulla via Trionfale.



Ricetta

Quando si parla di pizza nella Capitale, la pizza in teglia è quella più diffusa e apprezzata. Gabriele Bonci ci ha concesso la ricetta dell'impasto e della farcitura e la sua preparazione:

Ingredienti per l'impasto misto di grano:

500 gr di farina Buratto tipo 2 *
250 gr di farina di farro bianco
250 gr di farina di farro integrale
700 gr di acqua
40 gr di Olio Extravergine di Oliva
20 gr di sale
4 gr di lievito di birra secco o 100 gr di lievito naturale pronto

Ingredienti per la farcitura

1 kg di zucca mantovana
300 gr di di Provola affumicata
300 gr di Pancetta affettata
Olio extravergine di oliva qb
Sale qb

Preparazione

Eliminate con un coltello i semi della zucca e tagliatela a fette, disponete su una teglia rivestita con carta da forno e fate cuocere in un forno pre riscaldata a 220° per circa 45 minuti. Una volta che la polpa si sarà ammorbidita, estraetela con un cucchiaino e mettetela nel bicchiere del frullatore assieme ad un filo di olio, sale e mezzo bicchiere di acqua calda. Quando la polpa sarà ben frullata, spalmatela sull'impasto della pizza steso in una teglia ben oliata e fate cuocere a 220° per 30 minuti. Sulla pizza alla zucca appena sfornata distribuite la provola affumicata tagliata a fette di circa un centimetro. Completate con la pancetta cruda e servite ben calda.





solo strumenti perfetti offrono grandi prestazioni

Soluzioni tecnologiche avanzate
e prestazioni incomparabili
nella gamma dei forni professionali
progettati per le esigenze
della pizzeria moderna.

Linea FORNI MODULARI

Dieci modelli con potenza da 6 a 12 kW/h.
Struttura monoblocco o modulare,
completamente realizzata in acciaio.
Dotati di pannello comandi elettronici
o elettromeccanici per il controllo
indipendente della temperatura.
Le resistenze, disposte sul lato superiore
e inferiore della camera di cottura,
incorporate in un sistema di coibentazione
ad elevato indice di isolamento
garantiscono la diffusione uniforme
e la conservazione del calore,
il controllo preciso della cottura,
una notevole capacità produttiva
ed il risparmio dei consumi energetici.



Castelliforni

Forni Macchine Arredamenti e Attrezzature
per Pizzerie Pasticcerie Tavole Calde
Impianti Professionali per la Ristorazione

00176 Roma (Italy)
Via Fortebraccio, 33
Tel. +39 06.21700173 r.a.
Fax +39 06.21701341
www.castelliforni.it
info@castelliforni.it

LIEVITI
E LIEVITATI

*La farina di buratto è la più bianca farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione a pietra. È caratterizzata da importanti proprietà nutritive e mantiene una piccola parte di fibra e di germe del chicco, prende il nome appunto dal buratto che era lo strumento che anticamente veniva usato per settacciare la farina. In cucina la farina di buratto viene utilizzata per preparare pane, pizza, pasta fresca, pasta sfoglia, dolci da forno e biscotti. Un impasto per pane o pizza con farina di buratto richiede una quantità maggiore di acqua rispetto a quello fatto con le altre farine, e crea alimenti gustosi, profumati e dal tipico colore scuro.



DORI
ROMA
MADE IN ITALY

**Siamo presenti
a SIGEP,
padiglione B7
stand 106**

DAL 1950



SUL LEGNO...TUTTO UN ALTRO SAPORE!

IL TUO SUCCESSO È LA NOSTRA MISSIONE:

Produzione attrezzature professionali in legno per panifici, pizzerie e ristoranti a norma con le vigenti leggi per il contatto alimentare.

INFO

📍 Via di Vigna Girelli 48b
00148 Roma RM

☎ Tel. 06 65 67 16 26

✉ info@lineadori.com

www.lineadori.com

CUOR
DI PELATO

CUOR
DI POMODORO

LA
POLPADORO

LINEA PIZZA ALTA CUCINA. INSIEME PER TOCCARE LE STELLE.

*Per una pizza davvero speciale serve un pomodoro d'eccezione.
La Linea Pizza di Cirio Alta Cucina ne offre ben tre.
Scegli tra l'innovativa cremosità di Cuor di Pelato,
l'intensa salsatura di Cuor di Pomodoro
e la fresca polposità di Polpadoro per dare alla pizza
il tuo tocco da Maestro.*



CIRIO
1856

Alta Cucina

AL SERVIZIO DEL TUO TALENTO

cirioaltacucina.it

Mario Signorile, il lievito madre e la pizza

a cura della redazione

Classe 1968 Mario Signorile è il pizzaiolo che in questo focus dedicato ai lieviti e ai lievitati propone la ricetta di pizza preparata con lievito madre naturale. Signorile è un professionista della pizza e un grande appassionato di cucina, tanto da aggiudicarsi numerosi titoli nelle più importanti competizioni di pizza europee e mondiali. Alla passione fa seguito anche una formazione molto approfondita che negli anni spazia dall'arte bianca alla cucina molecolare, dal 2010 è Istruttore della Scuola Italiana Pizzaioli e dal 2014 consegue il titolo di percorso formativo certificato. Mario Signorile è titolare della "Pizzeria del Centro" a Turate, in provincia di Como, dove tiene corsi di formazione per aspiranti pizzaioli e professionisti della pizza.

La ricetta rispecchia la passione di questo pizzaiolo per l'arte bianca: nel 2001 infatti Mario Signorile produce il primo lievito madre che tutt'ora continua ad utilizzare per la preparazione dei suoi impasti. La ricetta originaria prevedeva farina integrale, acqua e mezza mela frullata, poi con continui rinfreschi giornalieri e settimanali via via con farine sempre più forti.



come
POSSO
 OTTENERE
 una pizza a basso
CONTENUTO
PROTEICO?



THE AD STORE ITALIA



**FACILE, CON GRANI ANTICHI:
 UNA MISCELA DI GRANI
 NAZIONALI PER UN PRODOTTO
 PIÙ RUSTICO, GENUINO
 E DIGERIBILE.**

Certi sapori possono farti viaggiare indietro nel tempo per farti riscoprire il gusto autentico del passato. È questo il potere di **Grani Antichi**, una speciale farina macinata a pietra, come una volta. Utilizzala nei tuoi impasti per offrire ai tuoi clienti un'esperienza di gusto unica e indimenticabile.

#StorieDiFarina



LA PASSIONE PER LA PIZZA

LIEVITI
E LIEVITATI

La ricetta

L'IMPASTO

La farina utilizzata è una mix con 50% di farina forte (w 330) e 50% di farina debole (w 250), Signorile ha preparato questo tipo di miscela per avere una farina adeguata al tipo di lievitazione da fare con il lievito madre. Su un kg di farina sono stati utilizzati 200 grammi di lievito madre liquido, mentre la percentuale di acqua (esclusa quella del lievito) è del 55%. Va aggiunto poi il sale, in una percentuale del 3% su un kg di farina e il 3% di olio extravergine d'oliva.

Un punto su cui è opportuno soffermarsi è la gestione della temperatura: per questo di impasto Signorile suggerisce una temperatura finale di 30° C, le alte temperature favoriscono l'attività fermentativa del lievito madre. Una volta preparato e porzionato in palline l'impasto, va inserito in una cella di lievitazione a 30 °C, se non dispone di una cella di lievitazione, si può lasciare l'impasto a temperatura ambiente per circa 24 ore.

FARCITURA:

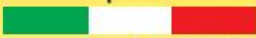
La pizza proposta da Mario Signorile è la pizza del mese di dicembre della "Pizzeria del Centro" ed è farcita con crema di castagne, mozzarella fior di latte, dadi di polenta, funghi porcini saltati in padella, gorgonzola dolce, filetti di peperoncino essiccato.

DOVE?

Pizzeria Del Centro, via Vittorio Emanuele 9, Turate (CO)

A PAGINA 112 TUTTE LE
INFORMAZIONI SUI CORSI DI
FORMAZIONE TENUTI DA MARIO
SIGNORILE E SCUOLA ITALIANA
PIZZAIOLI, SIA SUL LIEVITO MADRE
CHE SULLA PIZZA CLASSICA.

pizza a 360°!

la qualità

made in italy

attrezzature per pizzerie gastronomie e fast food



La più ricca gamma
e la migliore qualità delle attrezzature minute per
pizzerie, panifici, ristorazione e fast-food. Oltre 400 articoli garantiti e a norme
h.a.c.c.p., rifiniti nei dettagli per i professionisti del settore. Prodotti in Italia!

*The richest range
and best quality in small equipment for pizzeria, bakery,
restaurants and fast food. More than 400 articles, all certified and according to the
h.a.c.c.p. norms, accurately finished for the sectorial professionals.
Made in Italy!*

LILLY CODROIPO s.r.l. via L. Zanussi 7 • 33033 Codroipo UD ITALIA
tel. +39 0432 907166 • fax +39 0432 900938 • info@lillycodroipo.com
www.lillycodroipo.com



Le focacce pugliesi

A cura della redazione

La Puglia è terra di grandi tradizioni alimentari, dal pane di Altamura, al Calzone con lo spunzale, alla focaccia barese, il pane e i lieviti vengono declinati in modo creativo originale, con tante varianti territoriali che testimoniano la passione di questa regione per l'arte bianca. Che siano alte o basse, farcite o semplicemente bianche, le focacce pugliesi sono un vero e proprio must per tutti gli appassionati di pane e derivati del pane. Tante sono i prodotti di panificazione di questo splendido territorio che si è deciso di selezionarne tre, ben sapendo che la zona offre tantissime varianti che vanno la pena di essere scoperte in loco.

La focaccia barese per esempio è una preparazione nata presumibilmente da una variante del pane di Altamura - ed è diventata famosa e apprezzata in tutta Italia.

Anticamente, quando i forni per il pane dovevano essere portati in temperatura, per sfruttarne la prima fase di riscaldamento veniva posto questo disco di pane lievitato, che serviva a sfamare i panettieri durante le ore di lavoro. La ricetta originale di questo prodotto alto e morbido, vuole semola rimacinata, patate lesse, acqua, lievito e sale: l'impasto viene steso su una teglia unta d'olio dove continuerà a lievitare per qualche ora. Il condimento classico prevedere pomodorini freschi tagliati a metà e spesso anche olive nere baresane, ma ci sono diverse varianti "ufficiali", oltre quelle ufficiose che ogni cuoco, soprattutto se amatoriale, sperimenta nel forno di casa. La prima è la focaccia alle patate, che viene ricoperta in superficie con fette spesse circa 5 centimetri, già lessate, mentre la seconda è la bianca, prevede un semplice condimento con sale grosso e rosmarino.

SOTTO
Focaccia
barese





In caso di pizza.

TINA, SOFIA, LUCIA E MARÌ.
LE FARINE PER IL PROFESSIONISTA
DI MOLINO NALDONI
A BREVE, MEDIA, LUNGA
E LUNGHISSIMA LIEVITAZIONE.

- Per impasti facili da lavorare e digeribili.
- Da grani selezionati, no OGM.
- Altamente certificate.



LIEVITI
E LIEVITATI

La focaccia prodotta a Taranto invece è molto simile a quella di Bari ma le differenze mai come in questo caso sono fondamentali, poiché per gli abitanti di Taranto – e di conseguenza per quelli di Bari – confondere i due panificati è un vero e proprio affronto. Nell'impasto soprattutto si notano le maggiori differenze: le patate lessate sono fondamentali e la lievitazione rimane più bassa e compatta rispetto alla focaccia barese. Il ripieno è di cipolla tagliata finemente, olive celline, più scure e succose, che conferiscono alla focaccia tarantina una colorazione scura inconfondibile, oltre che un sapore intenso per l'amaro delle olive e la dolcezza delle cipolle. E' possibile trovare questa focaccia anche altre tipologie di sapori e farciture, con pomodoro, capperi, acciughe e origano.

La Puccia salentina è un altro prodotto di panificazione pugliese apprezzato e conosciuto in tutta Italia e che ha origine nelle

province di Lecce e Taranto. La Puccia è un panino dalla forma rotonda, che per lo più viene preparato e cotto nel forno a legna, per poi essere farcita con diversi tipi di ripieni. Anche qui prevalgono tradizioni locali ben precise, a testimonianza della vivacità culinaria del territorio, la Puccia in Salento viene realizzata con l'impasto del pane, mentre a Taranto è più simile a quello della pizza. Una variante tipica di Gallipoli, in provincia di Lecce, è la puccia caddhipulina, preparata per la vigilia della festa dell'Immacolata concezione, il 7 dicembre: è un pane molto morbido e alto, condito tradizionalmente con capperi e acciughe sotto sale, ma che oggi si trova anche ripieno di tonno, pomodori e olio extravergine.

Altra tipologia tipica e molto diffusa in Salento è la puccia uliata, in cui l'impasto viene arricchito con olive nere in salamoia e le pezzature risultano più piccole e regolari.



Ricetta della focaccia barese



ingredienti

500 g di semola rimacinata di grano duro
500 g di farina di grano tenero 0
20 g di sale marino
20 g di lievito di birra
1 cucchiaino di malto d'orzo
0,60 l di acqua temperatura ambiente
1 cucchiaino olio evo bio
pomodori, origano e olive per guarnire



CUPPONE 1963

I MAESTRI DELL'ECCELLENZA ITALIANA

Dal 1963 progettiamo e produciamo forni elettrici, forni a gas e attrezzature per le pizzerie. La passione per il nostro lavoro si concretizza nella bellezza e nella qualità dei nostri prodotti.

Diffidate dalle imitazioni.

Forni e attrezzature per pizzerie

www.cuppone.com



CAMPIONATO MONDIALE DELLA PIZZA

27^a edizione

PARMA Palacassa
9-10-11
APRILE



ISCRIVITI ONLINE
DAL 1 DICEMBRE 2017

WWW.CAMPIONATOMONDIALEDELLAPIZZA.IT

INFO@CAMPIONATOMONDIALEDELLAPIZZA.IT

Solo noi friggiamo a 130° per farvi mangiare sano e con gusto!

MAGIC COOKER®



FRIGGITRICI
ELETTRICHE TOP



FRIGGITRICE
ELETTRICA LOLLY



CAPPA ASPIRANTE
PER FRIGGITRICE
TOP 9

POSSIBILITÀ
FINANZIAMENTO
ACQUISTO

 **Omega**
distribuzione

www.omegadistribuzione.com

Per informazioni: +39 340.39.14.583

Delizie liguri: **la Focaccia di Recco**

di Caterina Vianello



A cercarne le origini si passa dall'attendibilità storica alla leggenda e al mito. Alcuni ne fanno risalire il consumo al XII secolo, all'epoca della terza crociata, quando pare venisse offerta ai crociati diretti verso la Terrasanta. Altri ritengono invece che la ricetta sia posteriore, del XVI secolo, quando la popolazione di Recco fu costretta a rifugiarsi sulle alture per sfuggire alle incursioni dei saraceni: le risorse disponibili erano scarse e solo una buona dose di strategia di sopravvivenza avrebbe consentito di trasformare olio, farina e formaggetta nel prodotto che in dialetto si chiama "fugassa de Reccu", la Focaccia di Recco.

Se la ricerca storica purtroppo non consente grande precisione, certa è invece una sua maggiore "popolarità" e una sua graduale e progressiva diffusione a partire dalla fine del 1800, quando una manciata di forni cittadini si specializzano nella produzione della focaccia, aprendo la strada alle prime trattorie con cucina che lentamente cominciano ad inserire nei loro menu la "Focaccia col Formaggio", unicamente però nel periodo di celebrazione dei morti.

Da allora la Focaccia, complice anche un sempre maggiore interesse nei confronti dei prodotti tipici e tradizionali e di un turismo gastronomico che segue la geografia delle materie prime e dei piatti, è diventata una delle bandiere gastronomiche della Liguria, protagonista di guide gastronomiche prima che la moda di baedeker di gusto esplodesse nel fenomeno che oggi conosciamo: ecco per esempio la Focaccia citata sia dalle "Guide Veronelli all'Italia piacevole" del 1968 e dalla "Guida gastronomica d'Italia" Touring Club Italiano del 1969.

Se tuttavia questo ha permesso di attrarre buongustai e cercatori di bontà, dall'altro - condividendo il destino di molti prodotti di qualità - l'ha esposta a tentativi di plagio e brutte copie che hanno reso necessario un intervento per una sua tutela. Dopo un iter piuttosto travagliato, nel 2014 si è arrivati all'ottenimento del marchio Igp, che circoscrive la zona di produzione a quella che viene chiamata la "valle di Recco", un'area che ad est viene delimitata dal Monte di Portofino - parte del Comune di Camogli - e ad ovest dalla cittadina di Sori.



SOPRA
vista di Recco

La "specialità" della Focaccia è quasi disarmante: gli ingredienti sono semplici e pochi. Farina, formaggio fresco, olio extravergine di oliva, acqua e sale. Niente lievito ma solo una buona manualità da parte del focacciaio: sua è la maestria che permette di trasformare l'impasto di farina, olio e acqua in una sfoglia sottilissima, elastica e senza rotture.



Di seguito vi raccontiamo come si fa, ma il consiglio è quello di non provare nemmeno a replicarla a casa, bensì di programmare una gita a Recco per gustarla appena uscita dal forno.

Farina di grano tenero tipo "00" (o farina tipo "Manitoba"), acqua, olio extravergine di oliva e sale vengono lavorati fino ad ottenere un impasto morbido e liscio, che viene fatto riposare per almeno 30 minuti a temperatura ambiente, coperto da un telo. L'impasto viene poi suddiviso in porzioni, ognuna delle quali viene tirata manualmente allargando la pasta con un movimento rotatorio, lavorando con le mani sotto alla sfoglia, fino ad arrivare ad uno spessore inferiore al millimetro, e avendo cura di non forare la superficie. Si adagia la sfoglia sulla teglia di cottura, unta con olio, quindi si aggiunge il formaggio fresco (stracchino o crescenza) distribuendolo in piccoli pezzi grandi quanto una noce, coprendo in maniera omogenea tutta la superficie. Si copre quindi con un secondo strato di pasta, saldando i bordi sovrapposti delle due sfoglie per impedire la fuoriuscita del formaggio durante la cottura e, infine, si pizzica in più punti la sfoglia superiore, formando dei fori.

Cosparsa con olio, la Focaccia viene cotta in forno ad una temperatura compresa tra 270° e 320°C per 4-8 minuti, fino a quando la superficie non sia dorata, con bolle o striature brune nella parte superiore e ambrate sul fondo. I piccoli fori praticati nell'impasto si fanno piccoli crateri dai quali è possibile vedere la presenza del formaggio, lava bianca e bollente di consistenza cremosa.

Per gli amanti della precisione, il disciplinare dà anche indicazioni su forma e dimensione. Se circolare, diametro minimo 25 cm, se quadrata, lato compreso tra 25 e 120 cm, se rettangolare, lato maggiore massimo 120 cm, lato inferiore minimo 25 cm. Altezza inferiore ad 1 cm, misurata ai bordi.

Per chi alla precisione dei numeri preferisce l'assaggio immediato, sappiate che una Focaccia di Recco fatta a regola d'arte deve risultare friabile nella parte superiore e morbida all'interno, che l'impasto dev'essere leggermente salato con sentore di pane appena cotto e profumi riconducibili al latte e al formaggio e che il formaggio, caldo e sciolto, arriverà al palato portando note leggere e acidule. Il consiglio è quello di addentarla non appena sfornata: sappiate che il rischio di scottarsi le dita e di ungersi le mani è alto, ma ne vale assolutamente la pena.



BULL

Il 1° forno al mondo in vetro colorato e temperato.

AD: PluraleCom - Design: R. Gerardi



Cuocere è ancora più bello.

Italforni presenta il nuovo Bull, il forno modulare ad alte prestazioni, top della gamma aziendale, con una nuova scheda di controllo che si presenta come un'unica superficie di vetro temperato touch.

BULL si rinnova con una nuova cappa, più sicura e maggiormente performante, per un forno dal grande impatto estetico, pensato per valorizzare pizzerie e ristoranti di prestigio.

GOOD
ITALIAN
TASTE

TEMPERED
GLASS

www.italforni.it



Siamo a SIGEP 2018
dal 20 al 24 gen.
Stand 034 PAD.7


ITALFORNI
pesaro

IL CALORE CHE DÀ FORMA ALLE IDEE

Riccardo La Rosa:

la focaccia alla Genovese con formaggio morbido



A cura della redazione

Riccardo La Rosa è il pizzaiolo che in questo mese ci proporrà una rivisitazione della focaccia genovese. La Rosa, classe 1989, viene da Levanto (La Spezia) ed è il titolare della pizzeria "La Picea". Pizzaiolo dal 2011, si distingue per la grande passione per la cucina e per la pizza, un interesse che si traduce in corsi di formazione e competizioni di pizza, dove La Rosa si distingue per bravura e competenza. Nel 2016 ottiene il primo posto alla finalissima del Giropizza d'Europa e sempre lo stesso anno sale sul secondo gradino del podio della pizza in Pala. Da un anno e mezzo Riccardo La Rosa è istruttore della Scuola Italiana Pizzaioli con percorso formativo certificato. In questa ricetta La Rosa propone una propria versione della focaccia genovese, realizzata senza l'aggiunta di lievito e proprio per questo interessante per capire come sono lavorabili questi impasti e la loro resa in cottura.

Ricetta

1000 gr di farina 00

600 gr di acqua

150 gr di Olio d'oliva extravergine

15 gr di sale



Dove?

Per assaggiare questa ricetta e le altre proposte di Riccardo La Rosa: Pizzeria La Picea, via della Concia 18 – Levanto (SP)

Ulteriori informazioni sui corsi tenuti da Riccardo La Rosa e sui corsi della Scuola Italiana Pizzaioli sono disponibili da pagina 112.

La farcitura è stata realizzata con stracchino in questa ricetta, ma Riccardo propone delle varianti con acciughe capperi e salsa di Pomodoro o in alternativa con pesto e stracchino.

L'idratazione è del 60% e vista l'assenza di lievito aggiunto, l'impasto viene lasciato riposare per circa 2 o 3 ore. Questa fase permette di rilassare le fibre della maglia glutinica, migliorando la lavorazione e la stesura dell'impasto. Successivamente la stesura viene effettuata in più passaggi fino ad ottenere un disco molto sottile d'impasto – quasi una sfoglia, che verrà poi steso su una teglia oliata precedentemente. Come farcitura è stato usato del formaggio morbido (in questo caso lo stracchino, ma può essere usata anche della crescenza) che è stato messo sulla pasta stesa sulla teglia. L'impasto steso è molto sottile, tanto da risultare quasi trasparente a contatto con la teglia oliata, successivamente si chiude la focaccia, e si buca la pasta in corrispondenza del formaggio morbido. Stendere con un mattarello l'impasto e il formaggio fino a livellarlo con lo spessore della teglia e condire con olio, cuocere per circa 8 min dai 300 ai 350 °C, a seconda del tipo di forno elettrico (è possibile anche cuocerla su forno a legna, ma le temperature e la durata cambiano) concentrando il calore sulla platea.





ANTICO MOLINO ROSSO®

Antico Molino Rosso,
via Bovolino 1 - 37060,
Buttapietra (Vr)
molinorosso@molinorosso.com
Phone: +39 045 6660506



Aida e pizza alla pala: un binomio perfetto, un equilibrio speciale tra fragranza e gusto

Le caratteristiche peculiari della pizza in pala sono: l'alta idratazione (dal 70%), l'alveolatura molto sviluppata, dunque la leggerezza e la croccantezza.

Ma la vera differenza la fa la farina: la farina **Aida 3.3 di Antico Molino Rosso**, la punta di diamante per i professionisti del settore della panificazione.

La linea Aida è biologica, semintegrale DI tipo 1 e macinata veramente a pietra. **Aida 3.3** (W 310/330) è perfetta anche per brioches, ciabatta, francesini, baguette, focacce, pani a lunga lievitazione, panettone, colomba. È ottima, inoltre, per la produzione di pasta madre.

Aida è la vera eccellenza biologica delle farine 100% italiane.

www.molinorosso.com



Birre lucane Morena Da terre incontaminate nascono birre eccellenti

DRIVE BEER Srl
Tel +39 800 300 875
Tel +39 0971 993828
Via V. Monti, 8 20123 Milano (MI)
info@birramorena.com
info@birramorena.com

Basta percorrere la Lucania, per trovarsi in vallate incontaminate, ricche di vegetazione, boschi, selvaggina e acque sorgive purissime. È qui che nascono le birre Lucane di Morena, attingendo ai prodotti della propria terra ed utilizzando risorse umane del territorio. In questo contesto non potevano che nascere birre genuine ed eccellenti che hanno fatto subito incetta di premi internazionali. Ai World Beer

Awards 2016 Birra Morena Gran Riserva è risultata vincitrice tra le birre italiane e finalista mondiale tra le Barley Wine. Nel 2017 si è ripetuta rivincendo il titolo di miglior Barley Wine italiana ai WBA di Londra. Il medagliere si è ulteriormente arricchito con i premi conferiti alla Birra Lucana Bianca e alla Birra Lucana Bio, assegnati agli International Beer Challenge di Londra 2017. Un successo clamoroso.

IL NUOVO MODO DI FARE RISTORAZIONE



ANTICO MOLINO ROSSO®

Aida 3.3

la farina bio tipo 1



Una vera opera d'arte
biologica
semintegrale
macinata a pietra

www.molinosrosso.com

I lieviti... se li conosci non "li-eviti"



In biologia, i lieviti sono organismi monocellulari appartenenti al regno dei funghi. In cucina, invece, il termine lievito ha un significato più ampio e viene esteso a qualsiasi microrganismo o sostanza chimica, in grado di far "gonfiare" un impasto per incorporazione di bolle gassose. Il tipo di lievito più conosciuto appartiene al genere *Saccharomyces*, largamente distribuiti in natura.

I lieviti hanno grande importanza per la sperimentazione di laboratorio, soprattutto nel campo dell'ingegneria genetica, e dal punto di vista economico; infatti la produzione di vino, birra e altre bevande moderatamente alcoliche, così come la panificazione, dipendono dalla capacità dei lieviti di trasformare enzimaticamente gli zuccheri in alcol etilico ed anidride carbonica. I lieviti sono anche usati come fonte di proteine e vitamine.

Un po' di storia...

Nel 1960 il lievito *Saccharomyces cerevisiae* è stato riconosciuto come organismo modello per le tecniche utilizzate in biologia molecolare.

Nel 1980, le sue funzioni cellulari sono sfruttate per la prima applicazione in ambito farmaceutico, ossia la produzione del vaccino per l'epatite B.

Nel 1996, l'intero genoma di quest'organismo è dettagliatamente sequenziato, portando alla scoperta dei suoi sedici cromosomi codificanti circa 6000 geni. La cellula di lievito è divenuta utile anche nell'ambito biotecnologico e farmaceutico come strumento nella produzione di proteine eterologhe allo stato nativo, utilizzando tutte le modificazioni post-traduzionali permesse da quest'organismo.





Saremo presenti al SIGEP
(Rimini 20-24 gennaio)
PAD. B7 - Stand 003

Manca solo un ingrediente.



CAD Italia Srl

Via G. Rossini, 26 - 37060 Castel D'Azzano (VR)
Tel. +39 045518715 - E-mail: info@fornidavid.it



www.fornidavid.it



SOPRA
Lievito
di birra

SOTTO
Lievito
secco

Nell'industria alimentare, il lievito è utilizzato in diversi settori che comprendono l'immenso mondo dell'arte bianca, della produzione del vino, bevande alcoliche, birra fino all'utilizzo come estratto in quegli alimenti in cui si desidera impartire un sapore di carne, quali: zuppe, salse, cibi congelati, hamburger, salsicce e patatine. La prima combinazione della storia tra farina, acqua e lievito avvenne probabilmente per caso. Analogamente, poiché i lieviti sono naturalmente presenti sulle bucce dell'uva e nel grano, il vino e la birra furono probabilmente il risultato di un succo d'uva o di una miscela di grano e acqua che non furono consumati subito. Tuttavia, fu necessario un certo lasso di tempo affinché si potessero spiegare sia l'esistenza di microrganismi (organismi unicellulari di qualche micron) sia il loro metabolismo. Infatti, nel 1676, un fabbricante di lenti olandese Anton Leewenhoek creò il primo microscopio. Questa invenzione, infatti, segnò una svolta epocale in campo medico e microbiologico, portando all'identificazione dei microbi e, tra questi, il lievito. Nel 1859, Louis Pasteur, il padre della microbiologia moderna, scoprì il suo metabolismo.

Lieviti negli alimenti e flora intestinale

Quando si parla di lieviti, nel campo della nutrizione è alquanto popolare collegarli alla parola INTOLLERANZA. L'intolleranza ai lieviti è un'espressione generica, senza fondamenti scientifici, per indicare una disbiosi della flora intestinale con sovracrescita della componente fungina, in particolare del lievito *Candida albicans*. Iniziamo col dire che spesso i termini funghi e lieviti sono utilizzati come sinonimi, dal momento che i lieviti rappresentano funghi unicellulari di dimensioni microscopiche. Oltre al genere *Candida*, nella flora batterica intestinale dell'uomo si riscontrano anche funghi appartenenti al genere *Saccharomyces*, *Aspergillus* e *Penicillium*. Andando ad analizzare nel dettaglio il metabolismo di questi funghi, ci accorgiamo come l'ambiente ideale per la loro proliferazione sia in genere particolarmente ricco di zuccheri o carboidrati più complessi, che giungono a livello del

QUI SOTTO
Pasta
madre



Il calore giusto per una pizza unica!

MAM

Modena
since 1960

FORNI PER PIZZERIA - LEGNA E GAS

Prodotto italiano Tecnologia italiana Gusto italiano

Anno dopo anno sviluppiamo i nostri prodotti con passione e attenzione.

- Oltre **50 anni di esperienza**
- Prodotto **Made in Italy**
- **Tecnologia all'avanguardia**
- **Innovazione** al servizio del cliente
- Compatti e **personalizzabili** nell'immagine



QUADRO COMANDI
TOUCH

➤ *Visita il nostro sito*

WWW.MAMFORNI.IT



M.A.M. snc • Via C. Angiolieri, 28-34 • 41123 Modena (Italy)
Tel. +39 059 330219 • 330189 Fax +39 059 334521 • mam@mamforni.it



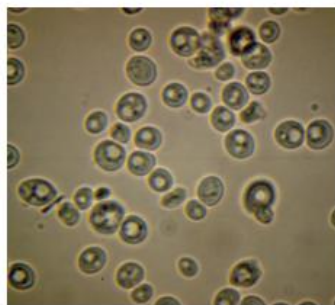
LA SCIENZA
DELL'ALIMENTAZIONE

colon attraverso i residui alimentari non assorbiti a livello dell'intestino tenue.

La flora batterica intestinale può essere considerata una sorta di impronta genetica, diversa da individuo ad individuo ed è molto influenzata dalla dieta, la quale tende a favorire alcune specie microbiche rispetto ad altre. Molto importante, in tal senso, risulta la funzionalità dell'apparato digerente che, a parità di dieta, può diversificare la quantità di nutrienti non assorbiti o mal digeriti che giungono nel colon.

Anche alcuni farmaci, primi fra tutti gli antibiotici, i corticosteroidi e le terapie ormonali (pillola anticoncezionale, terapia sostitutiva orale), possono interferire con la flora microbica generando quadri di disbiosi.

Sebbene le alterazioni della flora microbica intestinale trovino spazio limitato nei libri di testo della medicina ufficiale, sempre più esperti ed esperienze empiriche le ritengono responsabili di disturbi tutto sommato non invalidanti, ma piuttosto diffusi nei paesi industrializzati: dalle intolleranze alimentari agli squilibri del sistema immunitario e relative conseguenze (aumentata suscettibilità ad infezioni, allergie, malattie autoimmuni ecc), dalle patologie fungine (in particolar modo



SOPRA
Lievito al
microscopio

SOTTO
Pane



la candida) ai disturbi dell'alvo (diarrea, stitichezza, meteorismo, flatulenza, crampi addominali ecc.), dalle infezioni genitali ed urinarie a carenze nutritive (soprattutto di vitamine e minerali), dalla predisposizione ai tumori del colon-retto alla bassa efficienza fisica, con emicrania e senso di debolezza.

Di fronte ai disturbi sopracitati, molto spesso si tirano in ballo le intolleranze alimentari, oggi molto di moda e spesso sopravvalutate, talvolta confermate ed avvalorate da test diagnostici di dubbia utilità o del tutto inaffidabili. Pensiamo, nello specifico, infatti, al lievito di birra, protagonista indiscusso della lievitazione del pane e dei prodotti da forno; i microorganismi che lo costituiscono (*Saccharomyces cerevisiae*) fermentano il glucosio del pane producendo l'anidride carbonica necessaria a farlo lievitare; ecco allora che di fronte a sintomi come pancia gonfia, meteorismo ed eccesso di gas intestinali, è facile dare la colpa ad una intolleranza ai lieviti e ingenuamente si pensa che, siccome il lievito fa lievitare il pane, avrebbe anche il potere di far aumentare di volume il nostro intestino. Molti, però, si dimenticano che il lievito è un microrganismo vivente e pertanto opera il metabolismo respiratorio/fermentativo finché è vivo. Dato che la cottura uccide tutti i lieviti e che comunque quei pochissimi che rimangono illesi, per loro sfortuna, sono giustiziati dall'acido cloridrico del nostro stomaco, la teoria del potere "gonfiante" viene a cadere irrimediabilmente. Avremo, infatti, tanti cadaverini di lievito nel nostro colon, ma incapaci di gonfiare alcunché.

In realtà, i fattori chiamati in causa sono innumerevoli e vanno attentamente studiati per trovare una soluzione a questo disturbo (intolleranza al lattosio o al glutine, scarsa efficacia digestiva, iperalimentazione in un contesto di sedentarietà, eccessivo consumo di bevande gassate, scarso o eccessivo consumo di fibre, intolleranza digestiva nei confronti di particolari abbinamenti di cibi, aerofagia, etc). Spesso, invece, si tende a prescrivere diete prestampate che eliminano determinate categorie di alimenti. Ad esempio, nel caso venga "diagnosticata" un'intolleranza ai lieviti, spesso per mano di soggetti che si fregiano di competenze e titoli mai raggiunti, si tende ad imporre:



*Dal 1901,
la Farina secondo Natura.*

quantobasta.biz

**SOLO
CON
NOI**

- ✦ **Coltivazioni in Oasi protette**
- ✦ **Filiera tracciabile dal seme alla farina**
- ✦ **Grano 100% italiano**
- ✦ **Grani antichi**
- ✦ **Bio e convenzionale**

Con la linea di farine di Oasi, offriamo prodotti che racchiudono e uniscono i tre principi in cui crediamo: **l'italianità, la tracciabilità di filiera e la coltivazione nelle Oasi Rachello.**

Le farine Molino Rachello sono infatti tracciate e certificate (ISO 22005) in tutti i loro processi, a garanzia di un prodotto di filiera di origine 100% italiana. I grani da cui nascono i nostri prodotti vengono coltivati utilizzando solo semi italiani e **lavorati esclusivamente presso il nostro molino**, garantendo così il massimo in termini di qualità e sicurezza.

Le Oasi Rachello sono luoghi incontaminati, situati in aree geografiche distanti da industrie, discariche, autostrade o strade ad alto traffico. Territori italiani "puri", come gli apprezzamenti di Farro Bio, situati in prossimità dei boschi friulani o i campi di grano tenero affacciati sulla laguna di Venezia, in cui si pratica esclusivamente un'agricoltura **virtuosa, rispettosa e controllata** secondo i dettami di un nostro rigido disciplinare di coltivazione.





l'allontanamento di zuccheri, alcolici e cibi ricchi di lieviti. Per questo, in cima alla "Black List" troviamo il saccarosio, la frutta, buona parte dei cereali, le bevande zuccherate ed alcoliche (in particolare la birra), i cibi affumicati o ricchi di conservanti, le arachidi, l'aceto, il pane (ammesso quello non lievitato) ed i formaggi a pasta dura. In realtà, piuttosto che fornire diete prestampate od abolire di punto in bianco alcune categorie di alimenti, di fronte ad una presunta intolleranza ai lieviti avrebbe molto più senso educare il soggetto ad un sano stile di vita ed al rispetto di una serie di norme alimentari di carattere generale particolarmente utili in caso di sintomi riconducibili a disbiosi; si consiglia ad esempio di valutare se vi è un miglioramento dei sintomi:

- limitando fortemente il consumo di latte e latticini per qualche giorno;
- limitando fortemente il consumo di bevande gassate e fermentate (vino, birra, alcolici in genere, tè nero);
- masticando il più possibile a lungo i cibi prima di deglutirli, consumando i propri pasti in un ambiente sereno e confortevole;
- consumando pasti piccoli e frequenti, anziché concentrare gran parte dell'assunzione di cibo a pranzo e a cena; preferendo metodi di cottura semplici (al vapore, in padella antiaderente con poco olio) a quelli più laboriosi (frittura, grigliatura, intingoli vari);
- aumentando l'attività fisica, specie per le persone sedentarie;

L'intolleranza al lievito, quindi, non esiste. Non è nominata in nessun testo di medicina, ma molto, moltissimo in rete. Può esistere una pseudo intolleranza alla tiramina di cui il lievito è ricco, ma che non produce meteorismo e gonfiore intestinale bensì crisi ipertensive, nausea, vomito e irritabilità. La tiramina è comunque presente in tanti altri cibi: formaggi, pesce poco fresco, birra, vino rosso, insaccati, spinaci, pomodori, cavolfiore, banane.

Si può, invece, essere allergici al lievito.

Le allergie però, sono un continente diverso ed estremamente lontano rispetto a quello delle intolleranze, nel grande mondo delle "reazioni avverse al cibo". Le allergie coinvolgono, infatti, il sistema immunitario, le intolleranze NO. Se siamo allergici, lo veniamo a sapere facilmente con test immunologici o di cutireazione, fatti IN OSPEDALE, non in farmacia oppure in erboristeria. Questi test hanno valore scientifico, quelli, invece, che diagnosticheerebbero la presunta intolleranza NO!

Invece, da un punto di vista nutrizionale, il lievito di birra costituisce una fonte ricca e completa di vitamine B, spesso assunte in scarse quantità nelle diete iperlipidiche o iperglucidiche o iperproteiche, oppure quando il consumo di alcool, sigarette o caffè è elevato. Il gruppo B è un insieme di vitamine molto importante anche per gli sportivi, i bambini in crescita e le persone convalescenti, perché facilita la trasformazione di proteine, carboidrati e lipidi in energia. Nel lievito di birra, alle vitamine del gruppo B si aggiungono selenio, cromo (cofattore dell'insulina e

preventivo del diabete mellito), glutatione, zolfo, aminoacidi essenziali (fenilalanina, metionina, triptofano, lisina, etc), fosforo, potassio e magnesio.

Quindi, grazie alla ricchezza di micronutrienti ed oligoelementi il lievito ha:

- Funzioni di mantenimento dell'apparato tegumentario e degli annessi cutanei (peli, unghie e capelli);
- Funzioni dermatologiche preziose nel migliorare patologie come la seborrea e l'acne;
- Funzioni probiotiche, efficaci sia nel supportare la corretta funzionalità gastroenterica, sia nel preservare il corretto funzionamento immunitario;
- Funzioni rimineralizzanti, importanti nello sportivo per riequilibrare le perdite saline dovute alla sudorazione durante l'esercizio fisico;
- Funzioni rivitalizzanti, per l'elevato contenuto di vitamine del gruppo B.

Quando non deve essere usato il lievito di birra?

L'uso del lievito di birra è controindicato in caso di ipersensibilità ai lieviti o di terapie farmacologiche con inibitori delle monoamino ossidasi (antidepressivi IMAO) in quanto si potrebbe determinare un indesiderato effetto ipertensivo.



BEERS & CRAFT BEERS | FOOD | BEVERAGE

BeerAttraction

FIERA INTERNAZIONALE DELLE SPECIALITÀ BIRRARIE,
BIRRE ARTIGIANALI E FOOD PER L'HORECA

www.beerattraction.it



#BA2018



SEZIONE SPECIALE

Food Attraction



17 - 20
FEBBRAIO
2018

RIMINI
EXPO
CENTRE
ITALY

in contemporanea con



BBTech expo

TECNOLOGIE
PER BIRRE E BEVANDE

organizzato da

in collaborazione con

con il patrocinio di

media partner

ITALIAN
EXHIBITION
GROUP

A merger of
Rimini Fiera and Fiera di Vicenza



La pizza dolce di **Ernst Knam**

di Patrizio Carrer



Ernest Knam è forse il pasticcere più noto e conosciuto in Italia, un volto diventato familiare nelle case di tutti gli italiani, grazie alla presenza in alcune importanti trasmissioni televisive nazionali. Ma Ernst Knam, classe 1963, è molto di più di un pasticcere televisivo. Tedesco di nascita ma milanese di adozione, ha maturato nel corso degli anni una grande esperienza nei più prestigiosi ristoranti stellati del mondo e non da ultimo, quando arriva in Italia entra nella cucina di Gualtiero Marchesi come Maestro Pasticcere, ultimo step della sua formazione, prima di aprire nel 1992 la sua storica pasticceria nel capoluogo meneghino. La Pasticceria di Knam si caratterizza subito per ricercatezza e abbinamenti fuori dal comune, le sue creazioni seguono la stagionalità degli alimenti e le sue interpretazioni di cioccolato, spezie e frutta rendono i suoi dolci immediatamente riconoscibili e inconfondibili. Knam ha ideato e curato il catering per diversi stilisti durante la settimana della moda a Milano, da John Richmond a Cesare Paciotti, ispirandosi a tessuti, colori e accessori, abbinando a questi forme e gusti; ma ha anche collaborato con diversi artisti e designer, tra i quali Lorenzo Palmeri, con il quale ha progettato Home (is where i want to be), una pralina di cioccolato dedicata all'Expo 2015.

Non è quindi un caso che sia proprio Ernst Knam l'unico pasticcere ad essere stato nominato Expo Ambassador. Dal 2012 inoltre Knam è entrato a far parte della famiglia di Discovery Italia, diventando un noto e amato personaggio televisivo conosciuto come "Il Re del Cioccolato" titolo dell'omonimo programma che lo vede protagonista, giunto alla sua terza edizione. A partire dal 2013 è giudice di un altro programma di Real Time: "Bake Off Italia", che è arrivato nel 2017 alla sua quinta edizione. Nel 2015 è stato anche protagonista di "Che Diavolo di Pasticceria!", dove ha fornito consigli per aiutare a migliorare pasticcerie in difficoltà in tutta Italia, e, sempre nel 2015 è stato uno dei giudici di "Junior Bake Off Italia".



Ernst Knam ha ricevuto diversi riconoscimenti internazionali, tra i quali: il primo premio nella sezione Pasticceria al Toque d'Or di Lucerna nel 1988 e 1990, nella sezione Cuoco dell'Anno si aggiudica il terzo posto al Toque d'Or di Lucerna nel 1994 e Miglior Pasticceria dell'anno in Italia nel 2004 a Bruxelles. Spaziando come da sua abitudine nella cucina a 360°, si aggiudica il Campionato Italiano di Panini a Rimini, il gran finale a Cancun e il premio della giuria nel Campionato Europeo a Lione nel 2005. Inoltre è stato proclamato Campione Italiano di Cioccolateria 2009/2010, Campione Italiano di Finger Food nel 2011, Campione del mondo di Gelateria nella Coppa del Mondo di Gelateria del 2012 come Capitano della Squadra Italiana e Scultore del Cioccolato.

La ricetta che ci propone Knam è tratta dalla sua ultima pubblicazione, "La Versione di Knam - Il Giro d'Italia in 80 dolci", edito da Giunti, ed è una rivisitazione di uno dei tradizionali dessert della cucina campana, la pizza dolce.

IN FOTO
il maestro
pasticcere
Ernst Knam

Pizza Dolce - Campania



Impasto

156 g strutto
165 g zucchero
70 g tuorli
2 g sale
330 g farina 00



Farcitura

100 g zucchero
45 g farina 00
70 g uova
50 ml latte
30 g tuorli
5 g scorza di limone grattugiata
200 g ricotta
100 g mandorle bianche tritate
3 mandorle amare tritate



Decorazione

QB zucchero



Ingredienti aggiuntivi

Knam

100 g pistacchi tostati,
salati e tritati



Procedimento

Una volta Impastati velocemente lo strutto lo zucchero, i tuorli, il sale e la farina.

Lavorare l'impasto solo amalgamare bene gli ingredienti. Fare una palla e avvolgerla nella pellicola. Tenere in frigorifero per almeno un'ora. Per il ripieno, mettere un tegame sul fuoco a fiamma bassa con lo zucchero, la farina, il latte e le uova, mescolando sempre fino a che il composto si addensa. Levare il tegame dal fuoco, quindi unirvi velocemente i tuorli e la scorza di limone grattugiata. Passare la ricotta al setaccio. Incorporarvi la crema aromatizzata al limone e tutte le mandorle tritate, mescolando con delicatezza. Imburrare una tortiera e foderarla con la pasta frolla tirata allo spessore di circa 3 mm. Ver-

sarvi il ripieno, livellarlo bene e coprirlo con un altro disco di frolla largo quanto la tortiera. Unire i due dischi sui bordi pizzicandoli insieme. Infornare a 160°C e cuocere per circa 30/40 minuti. Servire la pizza dolce fredda e spolverizzata di zucchero semolato.

La versione di Knam

I ripieni più comuni della pizza dolce sono quelli con la ricotta o con la confettura, e spesso anche con la crema pasticcera. Lo strutto è uno degli ingredienti usati nella tradizione, che si ritrova anche nella versione di Knam. L'elemento che rende differente la mia versione è l'utilizzo, al posto delle mandorle, dei pistacchi tostati, salati e tritati, che danno una sfumatura diversa e sorprendente.





PASTALINE
E100

ARROTONDATRICE
DOUGH ROUNDER
KALI

GIOTTO
D45

PASTALINE E100

Pastaline E100 ti permette di cuocere con facilità pizze, sia piccole che grandi, su pietra naturale che esalta la cottura e permette di riscoprire profumi e gusti della nostra tradizione.

PASTALINE E100

Pastaline E100 allows you to easily bake small o large pizza's on a natural stone ensuring amazing results. Enhancing traditional aroma and flavours.

ARROTONDATRICE KALI

Arrotondatrice KALI e risolvi in modo naturale il tuo quotidiano faticoso lavoro nella preparazione degli impasti.

DOUGH ROUNDER KALI

Kali facilitates in a natural way the hard Work of preparing your dough.

PASTALINE

LOOKS TO THE FUTURE

Saremo presenti al

Sigep
ufl
Appuntamento
Esclusivo

SIGEP
Pad: B2 Stand: 016
20 - 24 gennaio 2018
Fiera di Rimini

EXPORIVA HOTEL
2018 QUARANTADUESIMA EDIZIONE
SALONE PROFESSIONALE DELL'INDUSTRIA DELL'OSPITALITÀ E DELLA RISTORAZIONE

EXPO RIVA DEL GARDA
Hall: C1 - Stand: D 8 Bis
4 - 7 febbraio 2018
Quartiere fieristico Riva del Garda

Pastaline

info@pastaline.eu | www.pastaline.eu

Via Triestina 80 | 30173 | Favaro Veneto (VE) - Italy - Tel +39 (0) 41 630450, +39 (0)41630424, fax +39 (0)415019434



Tra Medioevo e Rinascimento



Con la caduta dell'Impero Romano d'Occidente delle *mensae* romane, di cui abbiamo scritto nei due mesi precedenti, si perdono anche le tracce, almeno nei documenti scritti, come dire che per diversi secoli non si trova traccia nei ricettari di quei dischi di pane con sopra carne od altro. Come riporta Enrico Carnevale Scianca in *"La cucina medioevale"* (Leo S. Olschki, editore), il primo documento che cita la pizza è molto tardo e risale al periodo fra il 1430 e il 1439 ed è il *Liber Coquinarum Bonarum*, che riporta anche ricette di secoli precedenti. In quella riportata nel trattato appena citato e che si riferisce ai tortelli assisiani, quindi tipici della città di Assisi, si afferma che con la stessa mistura (senza però la radice di enula) si può, se si vuole

facere *piccam*, tenendo il composto più morbido e spargendovi sopra mandorle intere spellate e uva passa.

È però vero che la parola "pizza" (ma non ricette) la si trova anche prima, per esempio, nel 997 a Gaeta, in un contratto d'affitto nel quale l'affittuario d'un mulino sul Garigliano deve dare a Natale e a Pasqua al proprietari, oltre ad altri generi, anche *"duodecim pizze"* (12 pizze). Probabilmente si trattava di pani particolari, come erano allora le "torte". La parola "pizza" compare poi molte altre volte in diversi documenti, contratti d'affitto o altro, ma per trovarla nei ricettari di cucina si deve attendere il XVI secolo, dove la ricetta di una *"picza"* descrive in verità una torta ripiena, sia scoperta che chiusa nella parte superiore, da una o più sfoglie di pasta.



Belli da guardare, Buoni da gustare.



la TORRENTE

il buon pomodoro italiano

www.latorrente.com

LA STORIA
DELLA PIZZA

ACCANTO
Bruegel
banchetto
nuziale



Tra il XIV e il XVII secolo i ricettari che si sono conservato riguardano esclusivamente le cucine dei ricchi - principi, duchi, signorotti vari - non certo il popolo che non aveva a disposizione cuochi che scrivessero e realizzassero ricette importanti per le loro cucine. E così le pizze che si trovano in quei trattati di cucina, più precisamente *pizze sfogliate*, come si legge nel ricettario di Cristoforo da Messisbugo, pubblicato un anno dopo la sua morte, nel 1549, sono una specie di focaccine di pasta sfoglia, fritte nel burro e inzuccherate. Bartolomeo Scappi (1500-1577. cuoco celeberrimo al servizio dei papi a Roma, nella sua *“Opera”*, un ricettario ricco e ponderoso, presenta numerose varianti delle *pizze sfogliate*, confezionate con pasta abbastanza grassa, stesa poi molto sottile, cosparsa di burro e ripiegata varie volte su se stessa in diverse maniere e ogni volta nuovamente spianata.

Dopo la metà di quel secolo, nel 1563, un altro celebre cuoco, al servizio di papa Leone X, Domenico Romoli, detto il Panunto, fa stampare a Venezia il suo ricettario intitolato *“La singolare dottrina”*. Il titolo completo dell'opera è: *“La singolare dottrina di M. Domenico Romoli, soprannominato, Panunto dell'ufficio dello scalco, de i condimenti di tutte le vivande, le stagioni che si convengono a tutti gli animali ... con la dichiarazione della qualità delle carni di tutti gli animali, & pesci, & di tutte le vivande circa la sanità ; nel fine un breve trattato del reggimento della sanità”*. Si tratta di un ricettario molto importante che fa il punto sullo stato della cucina aristocratica italiana a metà del Cinquecento. Nell'indicare le portate per un banchetto importante, si trovano anche le *pizze sfogliate catelane*, che, sulla scia dei precedenti autori, non sono altro che delle torte ripiene.



#molinomagri1929

TI ASPETTIAMO A

Sigep

ufi
Alimentare

RIMINI

20124

GENNAIO 2018

Pad **B7**
Stand **156**

Grazie all'esperienza di quattro generazioni, Molino Magri è specialista nella produzione di **farine**, **preparati** e **semilavorati concentrati** per realizzare il prodotto più amato della cucina italiana: la PIZZA. **PizzaPlus** è la linea di miscele di altissima qualità per tutti i suoi tipi di lavorazione, dalla **classica** alla **napoletana**, dalla **teglia** alla **pala**, per **brevi** e **lunghe lievitazioni**.

www.molinomagri.com



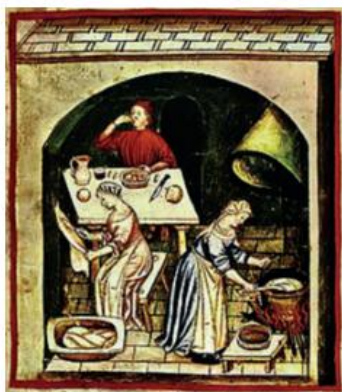
 **molinomagri**
LA TUA FARINA DAL 1929 ITALY



L'evoluzione della cucina

Abbiamo riportato questi testi antichi per confrontarli con quelli ricordati nei due mesi precedenti relativamente alla cucina dei Romani. Avevamo ricordato che quando Enea e suo figlio Iulo sono sbarcati vicino alla foce del Tevere preparavano dei dischi di pane a forma di pizza usati come piatti, le *mensae* e così hanno fatto da allora i discendenti di Enea e poi il popolo romano per molti secoli, fino alla sua decadenza. Nel frattempo, a partire all'incirca dal secondo secolo prima di Cristo, i patrizi, cioè la nobiltà romana e i ricchi commercianti della città andarono costantemente migliorando la loro cucina fino a realizzare piatti di grande eleganza e raffinatezza. Ma anche questi piatti scomparvero con la caduta dell'Impero Romano d'Occidente, avvenuta nel 476 d.C..

La storia ci dice che per molti anni dopo la caduta dell'impero romano, ma già da diversi decenni prima, soprattutto a causa delle numerose invasioni barbariche e per la mancanza di chi governasse l'Italia, l'agricoltura fu quasi totalmente abbandonata e nei campi non più coltivati si diffuse il bosco, aumentarono le acque stagnanti e ci fu un lungo periodo di povertà. Poi, pian piano, soprattutto grazie ai monaci benedettini, furono realizzati dei fossati per liberare la terra dalle acque stagnanti, riprese la coltivazione dei campi, anche se gran parte delle produzioni finivano nelle case dei proprietari, mentre il popolo continuò ancora per molto a soffrire la fame. Ma qualcosa si era mosso, anche per quanto riguarda la pizza, come vedremo il prossimo mese.



pizzAway®

IL MODO PIÙ
COMODO
DI **PORTARE**
LA PIZZA



Saremo
a SIGEP
PAD. D5
Stand 110



FACILE DA USARE

1 APRI PIZZAWAY



2 POSIZIONA AL CENTRO I CARTONI PIZZA



3 CHIUDI E PRENDI IL PIZZAWAY PER I MANICI



Provala anche tu... telefona al **0832.931184**
oppure E mail: **info@newplast.eu**

È MODELLO E MARCHIO REGISTRATO DI



73043 Copertino (LE) Italy
Zona Industriale
tel. +39 0832 931184
fax +39 0832 935458
www.newplast.eu

Ingredienti di prima **Qualità** **Eccellenti** strumenti di lavoro **Passione e Competenza** del Pizzaiolo

Sigep ufi
Approved
Event

Saremo presenti al
PAD. B7 STAND 074



**Tutto ciò che serve
sul tuo banco di lavoro
per una pizza indimenticabile**

Con la stessa passione e professionalità Gi.Metal produce da oltre 30 anni pale per infornare e sfornare, utensili per preparare, cuocere, tagliare, servire, trasportare la pizza, accessori per la gestione e pulizia del forno, carrelli per ristorazione.

Ciascun prodotto è studiato pensando all'attività, alle esigenze, alle problematiche del pizzaiolo, per facilitarlo nel proprio lavoro.

www.gimetal.it +39 0573 1943680 inform@gimetal.it

GI-METAL


100%
Eccellenza
Made in Italy



LA SCIENZA
IN CUCINA

La Maionese

Salsa di indiscutibile bontà,
dai trascorsi misteriosi!

di Stefano Buso

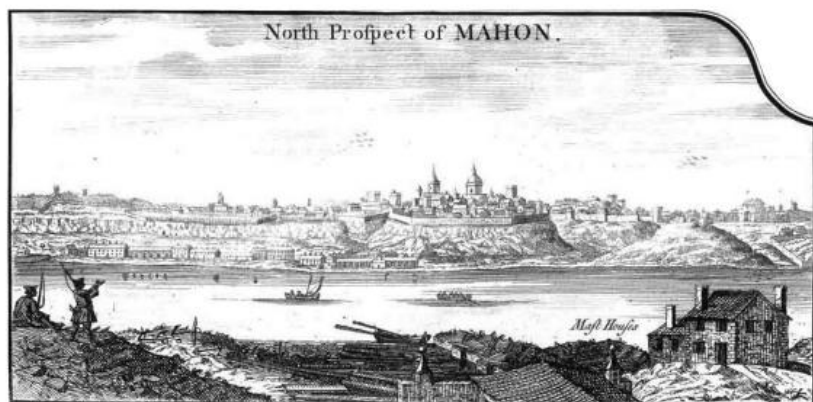
Fra tutte le salse fredde qual è quella che svetta solitaria sul podio? Probabilmente la maionese, effettiva “femme fatale”, capace di rendere irresistibile un sandwich o una qualunque altra pietanza! È disponibile in più “mise”, dal tubetto alle bustine tascabili! Così nella versione “industriale”, mentre se realizzata a mano con frustino e olio a filo va servita in salsiera, lasciando ai commensali il piacere di servirsi da soli! Insomma, ricetta familiare di cui fan ed estimatori spesso ignorano origini e dettagli. Forse nell’assaggio “domina” il sapore piuttosto che il suo secolare “pedigree”, chissà!

Ad ogni modo è così per altre golosità gastronomiche, ossia, si apprezzano all’istante senza la voglia di fare gli “Sherlock Holmes” della situazione! Quindi un bel dieci e lode alla maionese, che in cucina si conferma ingrediente duraturo – ma chi fu ad inventarla? Inoltre, nacque con “furba” premeditazione o per un lapsus freudiano? Una serie sostanziosa di quesiti, anche se nell’ambito della cucina storica non è possibile attuare un “botta e risposta” come nei quiz televisivi! Storici e gastronomi danno un’interpretazione, ciononostante nei confronti della tavola “di eri” è normale avere qualche perplessità!

Anzi, spesso una spiegazione “frettolosa” (o assurda) può regalare lo stimolo di nuove indagini. Ecco perché è importante tirare indietro le lancette dell’orologio fino agli esordi di un piatto – per scoprire ogni curiosità che lo circonda, anche

la più strampalata! Ma veniamo alla maionese e alle sue ghiotte cronache! Tuorlo d’uovo, olio, limone e un pizzico di sale sono “i comparì” di questa prelibatezza, che da anni strizza l’occholino ad antipasti, piatti di mezzo e un’infinità di “delikatessen”. A parte questo, è l’ingrediente “top” di salse di rilievo quali la tonnata, la tartara, la andalusa, la cocktail e quella remoulade! In ognuna la maionese è insostituibile, analogamente allo smoking nelle serate di gran galà. Sulla sua ideazione se ne sono scritte di tutti i colori spaziando persino nel genere “fantasy”, e creando confusione fra appassionati e gourmet. Tuttavia, da subito, appare difficile se non impossibile che una salsa così “riuscita” sia il risultato di una svista pasticciona, o l’errore grossolano di qualche cuoco alle prime armi.

Come il lettore potrà immaginare, non si tratta di “sdoganare” una storia rispetto ad un’altra – bensì di valutare tutte le versioni circolanti, tenendo presente che in relazione “al passato” non esistono verità da sposare a spada tratta. Tra aneddoti e racconti – eccone alcuni che meritano di essere ricordati. Uno dei più attendibili ha come periodo storico la guerra dei Sette Anni (1756-1763) – considerata da qualche storico il primo vero conflitto mondiale, poiché coinvolse Gran Bretagna, Francia, Prussia, Russia, Austria e Spagna. A ogni modo, restando a temi culinari, sembrerebbe che il nome maionese arrivi dalla città iberica di Mahòn (Isole Baleari, Minorca) dove, nel 1756, dopo la battaglia di Minorca (20 maggio stesso anno – scontro navale tra francesi e inglesi) il cuoco di Armand de la Porte (duca di Richelieu, nipote dell’omonimo cardinale) improvvisò una salsa fredda a base di olio e tuorlo d’uovo. La ricetta ebbe un tale successo che le fu dato il nome di “Mahonnaise” in onore di Mahòn. Successivamente, il duca fece alla ricetta parecchia promozione e fu così che la salsa iniziò il suo cammino verso la notorietà.



LA SCIENZA
IN CUCINA

Che sia questa la cosiddetta “prova del nove” della buona tavola? Mah, chi può affermarlo a occhi chiusi, tuttavia prendiamone atto – proponendo un'altra testimonianza, che vorrebbe l'ideazione della salsa nella seconda metà del XVI secolo, in pratica, duecento anni prima rispetto alla precedente testimonianza. La denominazione potrebbe essere collegata al nobile Carlo di Guisa o di Lorena, duca di Mayenne. Il patrizio – alla vigilia dello scontro con Enrico IV di Francia (battaglia di Arques, settembre 1589) – spinto da un'acquolina irrefrenabile desiderò cenare con qualcosa di esclusivo! Seppur in una situazione di disagio, il cuoco aprontò del pollo freddo e una salsa a base di uovo, che poi fu accostata a “Mayenne” e di lì, pian piano, a “sauce mayonnaise” – e cioè la moderna salsa maionese! Ma non è finita, poiché qualcun altro ritiene che “mayonnaise” sia una modifica lessicale di “bayonnaise” – nome che deriverebbe dalla città francese di Bayonne ai piedi dei Pirenei, vicino al confine con la Spagna!



A questo punto verrebbe da chiedersi a chi credere, visto e considerato che, oltre a quelli riportati, serpeggiano altre storielle “suggestivi”! È plausibile che in ognuna si possa nascondere un pizzico di verità, vale perciò la pena tenerle tutte in considerazione, perché, il bello della storia – gastronomica e non – è il piacere della scoperta lasciando spazio a qualunque possibilità! Relativamente alla diffusione, la maionese riscosse successo ovunque in Europa, per inciso, nei banchetti più esclusivi, cioè quelli di nobili e ricconi. In Italia, inizialmente, faticò a prendere piede! La cucina locale ha sempre guardato con una certa “diffidenza” le novità culinarie, soprattutto quelle francesi. Tra la nostra gastronomia e quella d'Oltralpe sussistono delle vecchie “ruggini” – relative alla paternità di alcuni piatti.

Sicché, in prima istanza, la “sauce” non fu “salutata” stendendo a terra il tappeto rosso di benvenuto, pensando che fosse uno scaltro escamotage per mascherare il gusto e non certo per esaltarlo. Dovette quindi sgomitare un bel po' per guadagnarsi un posto “in prima fila” e divenire routine culinaria. Un po' alla volta la maionese fu abbinata agli antipasti che, grazie ad essa, risultavano più saporiti e allettanti! Poi si iniziò ad adoperarla per servire le portate di pesce, e fu così che conquistò i palati “locali” diventando un ingrediente insostituibile. Attualmente è apprezzata a ogni latitudine del globo, persino nei posti più impensabili! La maionese, rispetto agli esordi dove andava a braccetto solo con vivande di prestigio, ora viene apprezzata in modo del tutto informale – con un cracker, un pezzo di pane o una costa di sedano. Inoltre, migliora tante preparazioni “snack” tipo piadine, tramezzini, toast e panini – dove è utilizzata per “assemblare” la ricetta o posta affianco – diventando un'intrigante decorazione. Da invenzione nata (forse) in modo casuale, gradualmente, è diventata simbolo cosmopolita di raffinatezza culinario.

PAVESI®

F O R N I P R O F E S S I O N A L I



È ONLINE IL NUOVO
SITO WEB
www.pavesiforni.it

cambia look al tuo
ristorante con un click !

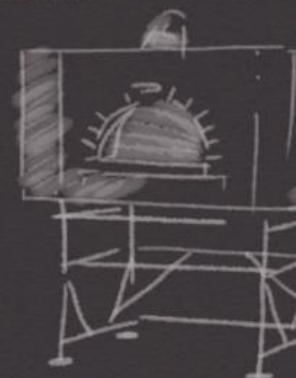
PAVESI FORNI PRODUCE:

FORNI PROFESSIONALI
A LEGNA E A GAS

CON PIANO MONOBLOCCO
FISSO O ROTANTE.

LINEA JOY CON FINITURA A
CUPOLA PERSONALIZZABILE.

FORNI SU MISURA.



Dal 1969

L'ESPERIENZA DELLE ALTE TEMPERATURE AL SERVIZIO DI PIZZERIE E PANIFICI.
REFRATTARI E MATERIALI ISOLANTI TECNOLOGICAMENTE AVANZATI.

PAVESI S.r.l.

VIA RADICI IN PIANO 120/C, 41043 CORLO DI FORMIGINE (MO) ITALY
TEL. / FAX +39 059 574569 FAX +39 059 558237 info@pavesiforni.it



Made in Italy



LA BIRRA

Il lievito,



di Alfonso Del Forno

L'organismo monocellulare che trasforma il *mosto* in *birra*!

La birra è una bevanda alcolica realizzata con materie prime naturali che, nelle loro diverse varianti, permettono di ottenere una varietà pressappoco infinità di tipologie diverse. Acqua, malto d'orzo, luppolo e lievito sono gli ingredienti naturali che danno vita alla birra, ma tale nome può essere usato solo dopo il lavoro fatto dal lievito con gli zuccheri presenti nel mosto. Quan-

do parliamo di lievito per la preparazione della birra, non diciamo nulla di specifico, perché in realtà, dietro questo ingrediente, c'è un mondo infinito, fatto di ceppi che hanno natura e utilizzo diverso nella preparazione di questa bevanda. Per capire quanto sia importante il lievito nella produzione della birra, basti pensare che le famiglie birrarie sono definite in funzione della tipologia di lievito utilizzata.



LA BIRRA

Lager, Ale e fermentazione spontanea sono le tre grandi famiglie birrarie legate all'utilizzo di lieviti diversi. Le prime due, in particolare, utilizzano, rispettivamente, lieviti di bassa e alta fermentazione. Questa grande distinzione di ceppi è piuttosto recente e risale al 1883, quando Hansen, ricercatore della Carlsberg, riuscì per la prima volta a propagare i due ceppi di lievito tuttora utilizzati nella produzione della birra, il *saccharomyces carlsbergensis* e il *saccharomyces cerevisiae*. La differenza maggiore che rileviamo nell'utilizzo dei due ceppi di lievito è sicuramente quella relativa alla temperatura di lavoro degli stessi. I lieviti di bassa fermentazione lavorano intorno ai 10°C, mentre quelli di alta intorno i 20°C. Anche la posizione che occupano nel fermentatore è diversa, con i lieviti di bassa che stazionano nella parte inferiore, mentre quelli alta in quella superiore. Altra caratteristica fondamentale è la capacità dei lieviti di produrre aromi.

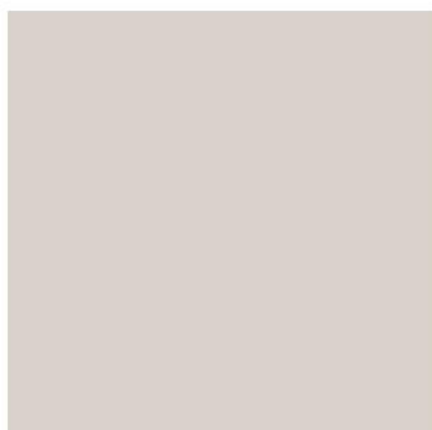
Quelli di bassa fermentazione, oltre ad alcool e anidride carbonica, non producono esteri, a differenza di alcuni ceppi di lievito di alta fermentazione, soprattutto quelli legati alla tradizione belga. In quella nazione si producono spesso birre molto complesse dal punto di vista dell'aroma, come per esempio le dubbel, tripel e quadrupel, caratterizzate da note fruttate, differenti tra loro, che derivano proprio dal lavoro dei lieviti utilizzati. Note speziate e citriche possono essere trovate nelle Saison, sempre appartenenti alla tradizione belga. Passando in Germania, troviamo la birra di alta fermentazione più diffusa, la Weizen. Questa birra, realizzata con malto d'orzo e di frumento, è caratterizzata dalle note di frutta matura, in genere banana, e di fenoli a bassa concentrazione, che possiamo assimilare all'aroma dei chiodi di garofano. In genere i lieviti di alta fermentazione, soprattutto quelli tradizionali del Belgio, soffrono temperature troppo elevate di fermentazione, al punto di sviluppare all'interno della birra aromi sgradevoli che possono essere ritenuti dei veri e propri difetti.

Gli esempi sopra riportati sono solo una piccola parte della capacità dei lieviti di caratterizzare le proprietà organolettiche della birra.

La disponibilità di centinaia, se non migliaia, di lieviti diversi tra loro, lascia intuire quanto possa incidere la scelta di un lievito nella produzione della birra, con la possibilità di avere caratterizzazioni non solo di tipo organolettico, ma anche di natura strutturale.

Basta ricordare i lieviti utilizzati per produrre le Saison, già citate in precedenza. Questi lieviti riescono a lavorare a temperature superiori ai 30°C, cosa impossibile con gli altri lieviti di alta, ed è estremamente "vorace" di zuccheri. La capacità di attenuazione degli zuccheri è così elevata che a fine fermentazione è possibile avere birre decisamente secche e beverine, caratteristica che contraddistingue questo stile birrario belga. In fondo bisogna dare al lievito il ruolo che gli spetta di diritto: il birrario produce il mostro, ma è il lievito a trasformarlo in birra!





PAD|HALL B7
Stand 004

Sigep RIMINI
20/24.01.2018

OEM ALI S.p.A.

Viale Lombardia, 33 - Bozzolo (MN) - T +39 0376 910511 F +39 0376 920754
info@oemali.com - www.oemali.com

45^{ma} edizione della
Douja d'Or

di **Virgilio Ponzati**





Sebbene quest'anno i campioni di vino presentati al Concorso Enologico Nazionale Douja d'Or sono stati meno dell'edizione del 2016, il Concorso è e rimane il più importante e autorevole del nostro Paese. Una manifestazione promossa dalla Camera di **Commercio di Asti** (ideata e realizzata nel 1967 dal presidente di allora Giovanni Borello) è realizzata dalla propria azienda speciale, con la collaborazione tecnica dell'**Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino** sorta nel 1951 nella stessa città. Quindi da mezzo secolo il Concorso Douja d'Or valorizza e diffonde la produzione vinicola regionale italiana.

Le selezioni dei vini in concorso si sono tenute nei giorni 8, 9 e 10 giugno nel salone dell'**Enofila** di Asti. In concorso, 863 vini doc e docg, prodotti da 316 aziende di quasi tutta Italia. A valutarne i pregi, otto commissioni composte di quarantotto selezionati assaggiatori Onav che, tramite l'apposita scheda di valutazione, hanno valutato e premiato 299 vini di centosettantacinque aziende, di cui ben 42 con l'Oscar della Douja d'Or. Riconoscimento certamente ambito, poiché il punteggio minimo per assegnarlo è passato da 85 a 87 centesimi, mentre per l'Oscar è rimasta la soglia (già alta) di 90/100.

Grande soddisfazione del Presidente della Camera di Commercio Erminio Gorla: **"Tra i novanta produttori piemontesi che hanno ottenuto il riconoscimento, ben 40 sono della provincia di Asti"**. Non solo. Dei 44 Oscar della Douja d'Or assegnati, ben 20 sono andati al Piemonte. Ad aprire ufficialmente il Concorso, gli apprezzati interventi del Presidente CCIAA di Asti **Erminio Gorla**, del Presidente Nazionale ONAV **Vito Intini** e del Direttore ONAV **Michele Alessandria**.

Quest'ultimo, colonna portante dell'ONAV che da anni ne coordina l'attività, è stata premiata a Bruxelles quale Benchmark's Taster 2017 del Concorso Internazionale di Bruxelles. Ambito riconoscimento che l'ente organizzatore, assegna annualmente al miglior degustatore partecipante al concorso internazionale. A consegnarlo, Ico Turra, precedente vincitore.

Nel primo dei tre giorni, di cui la mattina dedicata agli assaggi, i Commissari nel pomeriggio hanno partecipato alla visita guidata della Cantina Giacomo Bologna di Rocchetta Tanaro, una tra le più prestigiose aziende piemontesi. L'indimenticato Giacomo "Braidà" Bologna patron della cantina, tra i tanti meriti, quello di avere portato il Barbera d'Asti nell'arengo dei grandi vini internazionali. I vari assaggi di annate diverse di Barbera d'Asti (Bricco dell'Uccellone e Ai Suma) e di altri da vitigni autoctoni e internazionali, hanno espresso personalità, qualità e armonia.

Se come di consueto, la parte del leone è toccata meritatamente al Piemonte, di grande prestigio l'exploit dei vini liguri, che si sono aggiudicati 7 Oscar della d'Douja d'Or, di cui ben 6 della Cantina Lunae di Ortonovo. Un risultato straordinario che trova conferma negli altri 4 Oscar vinti alcuni anni fa dalla stessa azienda. Gli altri Oscar sono così ripartiti: 3 al Veneto, 3 alla Sicilia, 3 alla Sardegna, 2 alla Campania, 2 al Molise, 2 all'Alto Adige, 1 all'Emilia, 1 alla Basilicata.

Doverose due parole sull'ospitalità. Ottimale per comodità e confort, nonché per la professionalità dei suoi dipendenti, l'**Hotel Aleramo**. Di buon livello le cene e i pranzi nei ristoranti l'**Angolo del Beato**, **La Grotta**, **Francesco e Campanarò**.

IL VINO



Per vedere tutti i vini premiati, cliccare su
www.doujador.it/tutti-i-vini-premiati-2017

I Commissari

Ezio Alini, Mario Baralis, Massimo Bellocchia (Presidente), Giuseppe Benotto, Claudio Bo, Federica Bonello, Cesare Boschis, Andrea Bosco, Andrea Briano, Vittorio Camilla, Pierluigi Chiarle, Lorenzo Colombo, Massimiliano Corino, Gianluigi Corona (Presidente), Camillo Cortemiglia, Alberino D'Olimpio, Paolo Fenocchio, Fabio Finazzi (Presidente), Maurizio Forgia (Presidente), Marco Francini, Enrico Furlan, Fiorenzo Gatti, Enzo Gerbi (Presidente), Giampiero Gerbi, Vincenzo Gerbi (Supervisore), Vito Intini, Lorenzo Marinello, Gabriel Martini, Andrea Mattiello, Mario Menconi, Gennaro Messoro (Presidente), Roberto Olivieri, Renzo Pagliarino, Giuseppina Parpinello (Presidente), Maurizio Petrozziello, Stefano Pia, Pasquale Porcelli, Virgilio Pronzati, Mario Redoglia (Presidente), Marco Rissone, Mattia Roà, Giancarlo Scaglione, Sergio Scavaci, Immacolata Serra, Ico Turra, Luca Veglio, Antonio Vezza, Filippo Zaffarana.

Supercommissione (Riassaggi Oscar Douja)

Michele Alessandria, Mario Baralis, Andrea Briano, Lorenzo Colombo, Gianluigi Corona, Maurizio Forgia, Giampiero Gerbi, Vincenzo Gerbi, Lorenzo Marinello, Maria Redoglia, Marco Rissone.

... la tradizione
 su misura per
 ogni esigenza ...



FORNI A LEGNA

combinati a GAS e PELLE

**PER PIZZERIE
 E PANIFICI**

Realizzati a mano in
 mattoni refrattari
 dal 1977...

Via F. Saponi, 30
 Corpolò (Rimini)
 Tel. 0541750559
 Fax 0541750837

info@fornipavesi.it
www.fornipavesi.it



SIA IN ESTETICA CHE IN COMBINAZIONE

winterhalter®**Winterhalter**

il partner perfetto per la zona lavaggio

Winterhalter Italia Srl
 Sistemi di Lavaggio Professionali
 Via Taormina, 10 - 21010
 Cardano al Campo (VA) - ITA
 Tel 0039 0331 734147

Ogni professionista sa che quello che conta è il risultato, infatti stoviglie perfettamente pulite e brillanti e una perfetta mise en place, sono un must nel settore della ristorazione.

Così come i vostri ospiti si affidano e scelgono la qualità delle vostre creazioni anche voi dovete poter fare affidamento sulle attrezzature che utilizzate. Winterhalter, specialista del settore, sa esattamente ciò di cui avete bisogno e conosce le vere necessità di attività come pasticcerie, panetterie e pizzerie.

Con le ormai note lavautensili della Serie UF e le lavastoviglie a capot della serie PT forniamo la soluzione adatta a queste diverse realtà. Non solo scegliete un prodotto eccellente, ma il vostro personale di cucina può avvalersi di un alleato affidabile, veloce ed efficiente, che garantisca risultati di lavaggio perfetti.

Lavare in breve tempo pentole e teglie incrostate, pile di piatti per la pizza e utensili di pasticceria non sarà più un problema e una fatica per i vostri collaboratori.

Con le lavastoviglie della serie PT avrete tre programmi specifici adatti a tutte le stoviglie che entrano nella vostra cucina, e con i giusti trattamenti acqua, chimica e cestelli, otterrete un risultato di lavaggio perfetto su tutto: dai bicchieri, alle posate,

agli utensili e ai piatti per la pizza. E per di più nelle lavautensili della Serie UF, grazie all'esclusivo sistema TurboZyme, l'ammollo prolungato delle stoviglie e il faticoso prelavaggio manuale saranno solo un lontano ricordo. Il sistema abbina un programma studiato ad hoc ad uno specifico prodotto enzimatico in grado di rimuovere efficacemente i residui solidi di proteine e amidi senza alcuna fatica.

E non è tutto! Winterhalter fa un ulteriore passo in avanti. Con CONNECTED WASH le vostre lavastoviglie si connettono alla rete ed inviano in tempo reale i dati ad un server. Questi dati documentano l'attività della vostra lavastoviglie mostrando tutto ciò che succede nel corso di una giornata di lavoro. In questo modo potrete agire sulla macchina ottimizzando i processi, riducendo gli sprechi e migliorando la qualità del lavaggio.

Tramite smartphone, tablet o PC, con l'app CONNECTED WASH avrete sotto controllo la vostra lavastoviglie in ogni momento e ovunque voi siate.

Solo se tutto funziona e se c'è perfetta sinergia tra staff e apparecchiature, potrete veramente concentrarvi sui vostri clienti. Fidatevi di Winterhalter. Siamo il vostro partner ideale!

www.winterhalter.it



Vi aspettiamo a SIGEP
 Pad. B1 stand 070

Gianni Di Lella

pizza e creatività

di Caterina Orlandi

L'andare oltre gli schemi è sempre stata una sua indole e così Gianni Di Lella (classe 1985), già titolare della pizzeria La Bufala di Maranello è pronto a stupire ancora.





Dal 25 al 28 febbraio 2018 Complesso Fieristico di Carrara



Attrezzature e forniture per:

Alberghi, Ristoranti, Gelaterie, Pasticcerie, Panifici, Pizzerie,
Arredamento Contract, Stabilimenti Balneari, Outdoor Design e Benessere

Orari manifestazione dalle 10.00 alle 19.00

In contemporanea con:



Organizzata da:



www.tirrenotrade.it | info@tirrenotrade.it Tel. 0585 791770

Dopo una scuola basata sulla tradizione napoletana e i numerosi successi raggiunti grazie alle sue creazioni, lo Chef della Pizza Gianni Di Lella è ora pronto a rivisitare la cucina mediterranea e a far diventare il suo impasto la base per grandi abbinamenti.



Dalla fusione tra innovazione e tradizione nasce dunque Sinfonia 17 Restaurant: un locale ideato per far vivere una nuova esperienza del gusto.



Un arredo minimal e industriale si fonde ad eleganza e dettaglio lasciando spazio ad un forno a vista e ad una sala privè ideale per piccoli eventi aziendali e cene romantiche. Qui "la Sinfonia" la si può percepire in piatti genuini, attraverso profumi nascosti e grazie ad ingredienti semplici e di qualità.



Semplicità dunque ma anche ricercatezza è ciò che Gianni Di Lella vuole racchiudere nei suoi piatti. Ogni ricetta mediterranea è rivisitata in chiave fresca e giocosa in modo tale che ciascun piatto possa raccontare storie di territori che Gianni Di Lella porta nel cuore.

Un menù in grado di far percorrere un viaggio gastronomico tra Campania, Sicilia e Puglia senza ovviamente trascurare la terra Emiliana che gli ha permesso di realizzare i suoi progetti.

Accostamenti inaspettati vanno poi a trasformare un impasto di grano extravergine "5 Stagioni" in una pietanza che non è più possibile definire semplicemente pizza. Eccellenze di territorio quali salumi IGP e DOP, Aceto Balsamico di Modena e formaggi affinati naturalmente così come altri prodotti ricercati rendono la pizza del tre volte campione del mondo Gianni Di Lella la nuova "tela" per numerose creazioni.





il segreto per un'ottima pizza!



CATALOGO PDF

Formaggi freschi a pasta filata in vari formati, una vasta scelta per tutti i tipi di pizzaiolo, da quello più tradizionalista al professionista con esigenze di praticità e di velocità.



Mozzarella per pizza disponibile in filoni e pretagliata in vaschetta nei vari formati: cubettata, Julienne e taglio Napoli

- Mozzarella per pizza in filoni cubettata e julienne
- Mozzarella di Bufala Campana DOP
- Mozzarella Fior Di Latte
- Formaggi filanti e affumicati
- Preparati alimentari



www.tanagrina.com

Industria Alimentare Tanagrina S.r.l.

Via della Sorgente 84030

San Pietro Al Tanagro, SA - Italy

Tel. +39 0975 398100 +39 0975 398201

commerciale@tanagrina.com

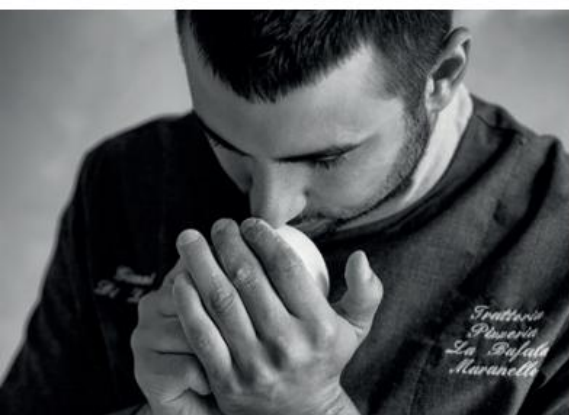
Ricetta originale è ad esempio quella di una Verace Napoletana su cui viene vaporizzato Rum Jamaica o Whisky Speyside divenendo così "Verace Sbagliata": una creazione particolare nata dalla collaborazione tra lo Chef Di Lella e Massimo Righi (Whisky Antique). I profumi mediterranei di un eccellente San Marzano accompagnato da Bufala DOP e basilico si combinano ai pregiati sentori di rum caraibici altamente fruttati e a quelli di whisky scozzesi permettendo ad un filo d'olio extravergine d'oliva di unire Nord e Sud Europa.



Una selezione di Rum e Whisky provenienti dalle migliori distillerie e da singoli imbottigliamenti sono inoltre proposti in degustazione per rendere unica ogni cena, pronta a divenire un'esperienza sensoriale nuova e completa.



Peculiarità del locale è poi il cocktail bar interno pensato per proporre le più svariate rivisitazioni grazie ad una cocktail list studiata per andare oltre i grandi classici. Nuovo obiettivo di Gianni Di Lella e il suo staff è infatti quello di far divenire il cocktail la nuova bevanda da tutto pasto. Anche gli amanti di vino e birra possono infine sentirsi coccolati grazie a prodotti selezionati presso le cantine più premiate di Italia e provenienti da birrifici non di certo scontati.



Nulla dunque è lasciato al caso nel nuovo "laboratorio gastronomico" del Di Lella diventato lui stesso compositore della sua "Sinfonia".

Qualità assicurata Risparmio garantito!



MADE IN GERMANY



VITO Sistemi di filtraggio olio

Vantaggi:

- 💧 **Risparmio olio fino al 50%**
- 💧 **Fritti di alta qualità e più gustosi**
- 💧 **Pulizia semplice e veloce delle friggitrici**



FOM 330 Tester digitale qualità olio

Vantaggi:

- 💧 **Misura la qualità e la temperatura dell'olio di frittura**
- 💧 **Segnala il momento ideale in cui cambiare l'olio**
- 💧 **Risultati affidabili e veloci**



**Chiamateci per una
dimostrazione:**

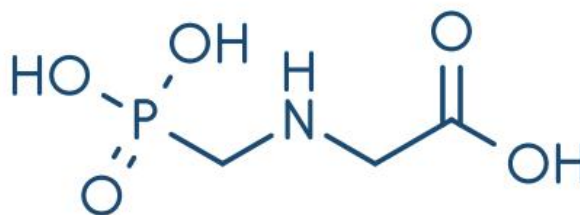
T: 0438 460235

**Contattateci per maggiori informazioni o per una dimostrazione:
info@vitoitalia.it - www.vitoitalia.it - Tel. 0438 460235**

Glifosato?

NO GRAZIE

Ben 18 Stati europei hanno voluto che questo pericoloso pesticida continui ad essere impiegato sicuramente per altri 5 anni anche nelle campagne italiane per la produzione di frumenti, di mais e di uva.



Il glifosato è l'erbicida più usato nel mondo. Nel 2015, lo IARC, l'agenzia internazionale per la ricerca sul cancro, che fa parte dall'Organizzazione Mondiale della Sanità, lo ha inserito nella lista delle sostanze "probabilmente cancerogene" (gruppo 2A). E l'Italia ha subito introdotto il principio di precauzione: si può cioè usare, ma con molte limitazioni. Per essere più precisi ricordiamo che il glifosato è un diserbante non selettivo, vale a dire una molecola che elimina indistintamente tutte le erbe infestanti. È stato introdotto sul mercato nel 1974, ed è oggi l'erbicida più utilizzato al mondo. Dalla sua introduzione ne sono state spruzzate sui campi quasi 9 milioni e mezzo di tonnellate, una quantità tale da infestare l'intero pianeta e ha trovato ampia possibilità di diffusione perché è un diserbante anche abbastanza economico e semplice da utilizzare. La molecola è stata sintetizzata negli anni Cinquanta, nei laboratori della Cilag, e una ventina di anni dopo nei laboratori della Monsanto è stata scoperta la sua azione come erbicida ad ampio spettro. L'industria lo brevettò e lo commercializza con il nome di Roundup. La sua diffusione avviene soprattutto a partire dagli anni Novanta, quando la Monsanto inizia a introdurre sul mercato le prime colture geneticamente modificate resistenti al glifosato, per esempio la soia. Da allora l'uso del glifosato è aumentato globalmente di 15 volte.

Dal 2001 il brevetto è scaduto, e il glifosato viene utilizzato da molte aziende nella formulazione di diserbanti utilizzati non solo in agricoltura, ma anche nei prodotti per il giardinaggio e soprattutto per la manutenzione del verde, vale a dire per eliminare le erbe infestanti dai bordi di strade, autostrade, binari ferroviari.





PizzaMaster®

PizzaMaster® forni con Pietra refrattaria

La più ampia gamma al mondo di forni elettrici modulari: una serie di forni unica con una soluzione ottimale per qualsiasi tipo di cottura su pietra refrattaria. Per l'efficienza di cottura con una temperatura che può raggiungere i 500 °C, il risultato di qualità superiore e una capacità senza paragoni, i forni PizzaMaster® sono in grado di sostituire qualsiasi altro tipo di forno come i forni a tunnel, a legna o a gas.



PizzaMaster® forni CounterTop

I forni Multiuso CounterTop uniscono comodità e flessibilità con prestazioni e capacità come nessun altro forno.



PizzaMaster® forni Modulari

I forni Modulari uniscono velocità e qualità di cottura con prestazioni e capacità come nessun altro forno.



La più ampia gamma al mondo di forni elettrici modulari - 80 misure diverse, più di 1 000 combinazioni

PizzaMaster®

Distributore autorizzato per Italia:
AV BAKING SRL

SEDE: Viale Sondrio, 3-20124 Milano, Italy / T. +39 393 859 6012 / www.avbaking.it / alessandro@avbaking.it

SHOWROOM: Via G. Vittorio 16/E 40013 Castel Maggiore (BO), Italy / T. +39 051 634 3815 / www.ecotecbologna.it / info@ecotecbologna.it

PizzaMaster by Svenska Bakepartner AB. Headquarter Svezia Centralino: +46 (0)33 230 025 / www.pizzamaster.com / info@bakepartner.com



Nell'Unione Europea e in Italia

Da tempo molte organizzazioni hanno attivato una battaglia contro il glifosato perché considerato molto nocivo per la salute e potenzialmente cancerogeno e hanno chiesto alle autorità europee di abolirne l'uso in tutti i Paesi membri dell'Unione Europea. Ed ecco quanto scrive il Corriere della Sera del 28 novembre scorso: "Via libera al glifosato per altri cinque anni. L'Unione Europea ha votato sì al rinnovo dell'autorizzazione per l'erbicida più usato in agricoltura, accu-

sato di essere cancerogeno, anche se non tutti gli esperti concordano.

Tra i Paesi dell'UE, riuniti in Comitato d'appello, 18 hanno dato parere favorevole (determinante il voto «pesante» della Germania), 9 si sono dichiarati contrari, comprese Italia e Francia. «Abbiamo votato contro il rinnovo perché siamo convinti che l'utilizzo di questa sostanza vada limitato» ha ribadito il Ministro delle Politiche agricole, alimentari e forestali, **Maurizio Martina**. «L'Italia già

adotta disciplinari produttivi che lo contengono entro soglie inferiori al 25 per cento rispetto a quelle delimitate in Europa». E promette che il discusso prodotto chimico presto sparirà del tutto dai nostri raccolti (e, quindi, dai nostri piatti): «Nel 2020 arriveremo all'utilizzo zero». La responsabile della Salute **Beatrice Lorenzin** garantisce che il Governo vigilerà: «In ogni caso metteremo in campo tutte le misure per salvaguardare la salute e la sicurezza dei cittadini»



NOVALTEC GROUP THE BEST ITALIAN CLEANING EQUIPMENT

Sigep
RIMINI

SAREMO PRESENTI AL SIGEP

20-24 Gennaio 2018
Padiglione D7, Stand 061

Novaltec Group Srl

Via P.S. Mattarella, 28
30037 Gardigiano di Scorzé (VE)
Tel: 041 449949
Fax: 041 5830575
www.novaltecgroup.com
info@novaltecgroup.com

seguici su:



pulisce e
disinfetta con
il vapore 175°



elimina
i detersivi



sanifica
senza i 4
passaggi
HACCP



dimezza
i tempi
di pulizia



QUANDO
PULIRE
DIVENTA
FACILE

CAPPA



PAVIMENTI



ACCIAIO



PIASTRELLE



Risparmia
tempo e
sanifica norma
HACCP

A votare contro l'impiego del glifosato in Europa sono svitati con l'Italia e la Francia, anche Belgio, Grecia, Ungheria, Lussemburgo, Lettonia, Cipro e Malta. Per continuare a vendere e usare il glifosato per altri 5 anni sono stati gli altri Paesi con Germania, Romania, Bulgaria e Polonia che in una votazione precedente si erano astenuti.

A favore di questo prodotto si sono dichiarate in Italia la Confagricoltura («Una scelta consapevole che ha fatto prevalere le ragioni della scienza») e la Cia («Dimostra che non c'è alcun allarme. Le aziende agricole italiane eviteranno di perdere terreno e competitività»).

Ma il Governo italiano non la pensa come la Confagricoltura e la Cia e, infatti il Ministro dell'Ambiente, Gian Luca Galletti ha affermato: «La decisione (dei Ministri dell'Unione Europea) non cambia di una virgola la nostra posizione, continueremo la battaglia per limitare e poi cancellare l'uso di questo pesticida». All'Italia, contrariamente a quanto affermano Confagricoltura e Cia, la possibilità di continuare a usare il glifosato reca un gravissimo danno: ne vanno di mezzo, oltre alla salute della gente, l'alta qualità riconosciuta dei prodotti agroalimentari italiani, la sostenibilità in agricoltura, e la fama che l'Italia ha saputo conquistarsi quale Paese più attento alle produzioni agroalimentari d'alta e altissima qualità, amate e ricercate in tutto il mondo.

Contrari

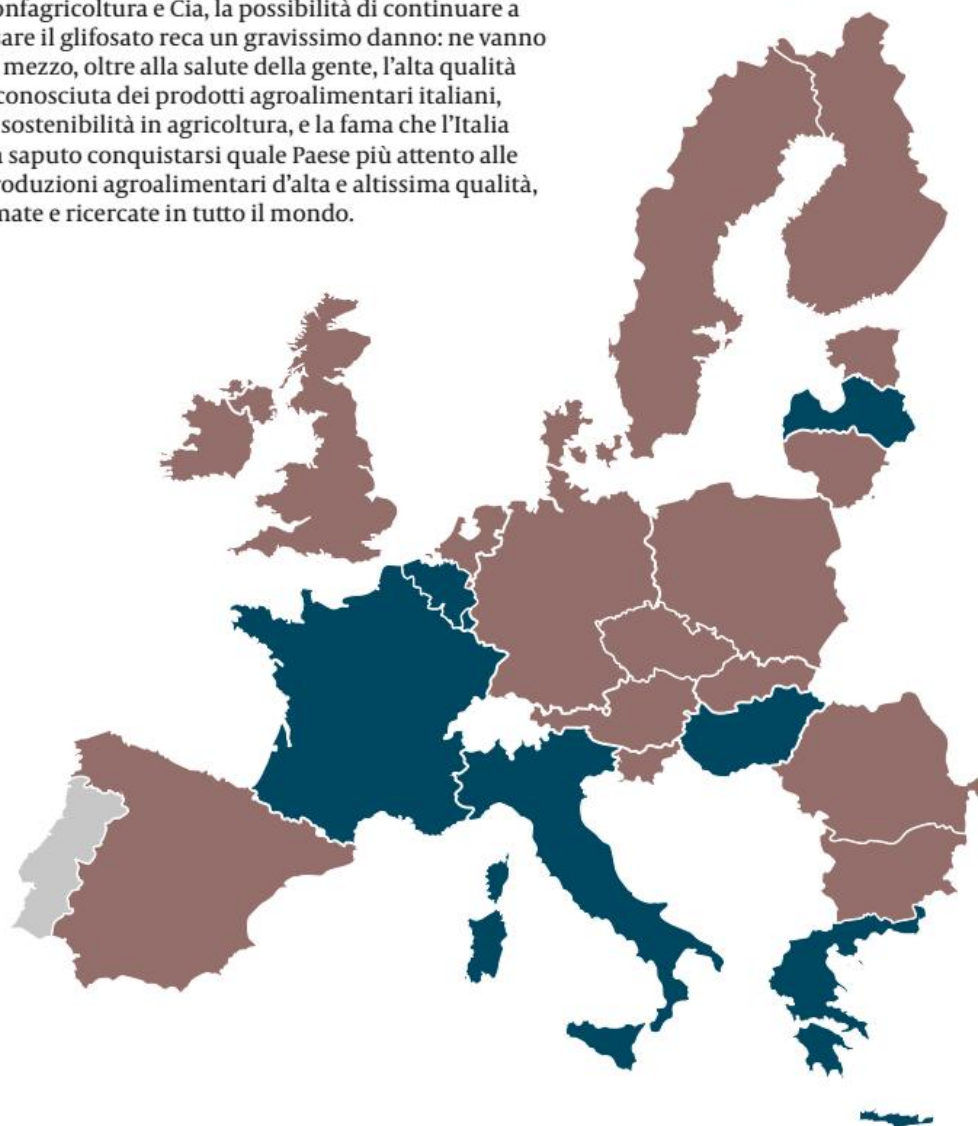
Italia
Francia
Belgio
Grecia
Ungheria
Lussemburgo
Lettonia
Cipro
Malta

Favorevoli

Bulgaria
Danimarca
Repubblica Ceca
Germania
Irlanda
Estonia
Lettonia
Spagna
Lituania
Olanda
Ungheria
Polonia
Slovenia
Romania
Slovacchia
Svezia
Finlandia
Regno Unito

Astenuti

Portogallo





L'UNICO CERTIFICATO BIOMASS PLUS



100% PURO FAGGIO

Non contiene impurità, né corteccia, né collanti né idrocarburi, né alcun tipo di additivo aggregante

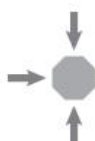


UMIDITA' ≤ 8%

'O Sole mio permette di raggiungere la temperatura perfetta in un lampo.

ULTRA COMPATTO

Grazie alla tecnologia di produzione unica risulta essere il più duro e compatto sul mercato



FORMA OTTAGONALE BREVETTATA



Soluzione unica che assicura Maneggevolezza e Stabilità evitando il rotolamento in platea.

CONVENIENTE

A parità di peso e ingombro surclassa di gran lunga in resa anche la migliore legna tradizionale



IL PIU' ALTO POTERE RADIANTE INFRA-ROSSO

Ideale per la cottura nel forno refrattario perché permette di cuocere non solo per Conduzione e Induzione ma anche per Irraggiamento.

TEMPERATURA COSTANTE PIU' A LUNGO

IRende molto meglio della legna tradizionale perché l'essenza del faggio migliore.



STOCCAGGIO SEMPLIFICATO



Ogni scatola pesa 18 kg e contiene 8 tronchetti permettendo facilità di stoccaggio, ordine e pulizia sotto al forno.

PULITO

Testato e certificato da analisi chimica e batteriologica per la cottura di alimenti



ECOLOGICO

Riduce le emissioni di monossido di carbonio nell'atmosfera, ma anche la fuliggine nel camino.



Il Tronchetto 'O SOLE MIO
è Pura Energia da Biomassa,
è Pura Essenza di Legno vergine
dal Faggio Migliore.

'O SOLE MIO offre una alternativa ecologica
piu' conveniente e piu' potente alla legna tradizionale
perche ha un rendimento superiore e un
potere calorifico costante.



APPROVATO

VERA
PIZZA



Napoletona

APPROVED

SITTÀ

Benessere Eco-Innovativo

San Giovanni al Natisone (UD) / Italy
T. +39 0432 756883 / F. +39 0432 757462
sitta@sittasrl.com / www.sittasrl.com

Cercasi
Distributore

Fico

la grande vetrina dell'agroalimentare italiano

a cura della redazione



Inaugurata a Bologna lo scorso novembre, Fico (acronimo di Fabbrica Italiana Contadina) è il più grande parco a tema in Italia dedicato al settore agroalimentare. Nato sull'onda lunga di ExpoMilano, Fico rappresenta un'opportunità per i visitatori per conoscere la filiera produttiva degli alimenti, riproducendo i vari passaggi dell'industria della trasformazione del cibo, dal campo alla farina, dall'allevamento alla carne, dal

latte alla mozzarella e così via. La fabbrica italiana contadina nasce dall'idea del vulcanico imprenditore creatore di Eataly, Oscar Farinetti che nell'ex CAAB (Centro Agroalimentare di Bologna) propone ai visitatori un viaggio tra le "fabbriche" che animano l'esposizione. Ogni fabbrica produce, somministra e vende alimenti e bevande in uno spazio di circa 10 ettari, di cui 8 coperti. 150 le aziende coinvolte - la maggior parte già fornitrici di Eataly e di

Coop - 700 posti di lavoro più l'indotto, sei aule didattiche, sei gioiote educative a tema, un centro congressi da mille posti, 47 punti di ristoro - alcuni dentro le fabbriche, altri indipendenti, poi street food, punti di ristorazione tradizionali e anche alta gastronomia -, il mercato, le botteghe, il bazar, centinaia di capi di bestiame negli allevamenti circostanti, 2000 tipologie di coltivazioni negli appezzamenti dimostrativi.

UN MATRIMONIO PERFETTO PIÙ CREATIVITÀ IN PIZZERIA

*Gusto e Colore,
preparazione aromatica
con proprietà coloranti.
Solo concentrati da frutta,
verdura e piante edibili
per un'etichetta pulita.*



Vi aspettiamo
a **SIGEP**
Stand **036** - Hall **B5D5**



PIZZA NAPOLETANA
miscela ideale
per una vera pizza
napoletana



GUSTO RED
contains Red beet



GUSTO YELLOW
contains Pumpkin



GUSTO GREEN
contains Spirulina
and Carthamine



GUSTO PINK
contains radish and cherry



www.molinispigaduro.com



IN FOTO A SINISTRA
la fico-bike

SUBITO SOTTO
il museo della
civiltà contadina



Il progetto è sicuramente interessante anche perché pone l'accento sull'importanza della bio diversità e sulla necessità di far conoscere ai visitatori il cibo e la sua filiera, la sua origine e la sua trasformazione. La forza di Fico è proprio questa ma in certo qual modo ne è anche il limite: vedere e conoscere la lavorazione e la preparazione di un prodotto caseario è sicuramente interessante ed utile ma per ovvie ragioni non può essere rappresentativo di tutte le aziende italiane che producono e commercializzano prodotti lattiero - caseari. D'altra parte va detto che difficilmente un piccolo artigiano del settore potrebbe avere la capacità logistica ed economica per sostenere una fabbrica all'interno di Fico, 365 giorni all'anno dalle 10 del mattino a mezzanotte. Fico rimane comunque un ottimo punto di partenza, come testimoniano tra l'altro gli importanti numeri dei visitatori in questi primi mesi di apertura.

L'invito è quello di visitare questa grande vetrina interattiva dedicata al food e all'alimentazione rimane sempre aperto come d'altra parte hanno già fatto migliaia di italiani nelle primissime giornate di apertura di Fico, con una media di 10mila visitatori giornalieri e 20mila nei primi due week end dall'apertura dello scorso 15 novembre.

SOTTO A SINISTRA
l'arena

A DESTRA
Thomas Bartoli,
Tiziana Primori e
Oscar Farinetti



Quanti di questi momenti desidera regalare ai suoi ospiti?



**Un nuovo concetto di fiera.
La INTERNORGA.**
Amburgo | 9-13 marzo 2018



VENITE AD ASSISTERE ALLA

German Pizza Championship
Finale | Padiglione A2

Il mondo del gelato
Della gelatiere agli ingredienti, fino agli accessori

Competenza sul caffè
oltre 70 espositori in 5 padiglioni



www.internorga.com



W la Pizza Napoletana

Patrimonio culturale dell'umanità Unesco

di Giampiero Rorato

"L'arte del pizzaiuolo napoletano è patrimonio culturale dell'Umanità Unesco. Vittoria! Identità enogastronomica italiana sempre più tutelata nel mondo", ha dichiarato la mattina del 7 dicembre scorso il Ministro delle Politiche Agricole, Forestali e Alimentari Maurizio Martina e il Ministro della Cultura Dario Franceschini ha così commentato la notizia appena giunta in Italia: "L'arte dei pizzaiuoli napoletani è Patrimonio Immateriale dell'Umanità! Un riconoscimento per Napoli e l'Italia intera mentre sta per iniziare il 2018 #annodelciboitaliano #PizzaUnesco".

Anche noi di Pizza e Pasta italiana ci uniamo alla grande soddisfazione dei ministri del Governo italiano per lo straordinario risultato che conferma di fronte al mondo

che l'antico mestiere del pizzaiolo è riconosciuto dall'Unesco quale patrimonio italiano appartenente all'intera dell'umanità. Lo ha deliberato il Consiglio dell'Unesco nella notte che ha preceduto il 7 dicembre scorso riunito a Jeju città della Corea del Sud ed è stato un voto unanime e questo significa che è convinzione generale che la pizza è un prodotto dell'ingegno italiano, imitato e copiato in tutto il mondo, tanto che la pizza è oggi l'alimento in assoluto più diffuso. Questa decisione spazza via ogni altro discorso: la pizza è italiana ed è un patrimonio così importante da essere codificato addirittura dall'Unesco. "Congratulazioni Italia", ha twittato l'Unesco annunciando, subito dopo la riunione del Consiglio generale l'inserimento dell'arte del pizzaiuolo napoletano nella "rappresentativa lista dei patrimoni cultu-

rali intangibili dell'umanità".

Per l'Unesco, si legge nella decisione finale, "il know-how culinario legato alla produzione della pizza, che comprende gesti, canzoni, espressioni visuali, gergo locale, capacità di maneggiare l'impasto della pizza, esibirsi e condividere è un indiscutibile patrimonio culturale. I pizzaiuoli e i loro ospiti si impegnano in un rito sociale, il cui bancone e il forno fungono da 'palcoscenico' durante il processo di produzione della pizza. Ciò si verifica in un'atmosfera conviviale che comporta scambi costanti con gli ospiti. Partendo dai quartieri poveri di Napoli, la tradizione culinaria si è profondamente radicata nella vita quotidiana della comunità. Per molti giovani praticanti, diventare Pizzaiuolo rappresenta anche un modo per evitare la marginalità sociale".

Vi lasceremo a bocca aperta.



Vi aspettiamo a Sigep – Rimini 20/24 gennaio 2018



The SmartBaking Company®

morettiforni.com



Un ambito e meritato riconoscimento all'Italia

L'Unesco, che è una organizzazione dell'ONU per la difesa e diffusione della cultura, ha finalmente premiato il lungo impegnativo lavoro del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali che nel 2009 aveva iniziato a redigere il dossier di candidatura con il supporto delle Associazioni dei pizzaiuoli e della Regione Campania, superando i pregiudizi di quanti vedevano in questa antica arte solo un fenomeno commerciale e non una delle più alte espressioni identitarie della cultura partenopea. E merita ricordare che il dossier della candidatura e la delegazione sono stati coordinati dal

professor Pier Luigi Petrillo che pubblicamente ringraziamo non solo a nome dei pizzaioli italiani, operanti in Italia e nel mondo, rendendoci anche interpreti di quel vasto mondo che ruota attorno alla pizza: agricoltori produttori di grano, mulini, industrie del settore, i media, soprattutto gli uomini, anziani e giovani, che alla pizza, alla sua evoluzione, al suo successo hanno dedicato e dedicano le loro migliori energie.

Raccontano le cronache apparse sui media il 7 dicembre scorso che al termine dell'iscrizione della candidatura, l'ambasciatrice italiana all'Unesco, Vincenza

Lomonaco, ha ringraziato tutti gli Stati che hanno votato a favore dell'Italia, sottolineando la centralità dell'Italia nel promuovere le tradizioni agroalimentare nel contesto dell'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Educazione, la Scienza e la Cultura e subito dopo la proclamazione è scoppiato in sala un lungo e fragoroso applauso per festeggiare il successo italiano a lungo atteso, e molti dei delegati presenti sono andati ad abbracciare i rappresentanti italiani che nella lunga notte del negoziato finale hanno stretto in mano un cornetto napoletano porta fortuna, rosso come vuole la tradizione.

Il valore della pizza

Ci piace ricordare che la pizza è il settimo "tesoro" italiano ad essere iscritto nella Lista del patrimonio immateriale dell'Unesco. L'elenco tricolore comprende anche l'Opera dei pupi (iscritta nel 2008), il Canto a tenore (2008), la Dieta mediterranea (2010) l'Arte del violino a Cremona (2012), le macchine a spalla per la processione (2013) e la vite ad alberello di Pantelleria (2014).

E non c'è dubbio che la pizza napoletana, madre di tutte le varianti esistenti in

Italia - pizze artigianali, s'intende - ha fatto innamorare di sé il mondo intero. La passione per la pizza è, infatti, diventata planetaria, con gli americani che sono i maggiori consumatori con 13 chili a testa mentre gli italiani guidano la classifica in Europa con 7,6 chili all'anno, e staccano spagnoli (4,3), francesi e tedeschi (4,2), britannici (4), belgi (3,8), portoghesi (3,6) e austriaci, che con 3,3 chili di pizza pro capite annui chiudono questa classifica. Questa rivista ha seguito negli scorsi

anni il lungo cammino percorso dalla pratica presentata dal Governo italiano perché la pizza venisse iscritta nel Libro d'Oro dell'Unesco ed ora che il cammino s'è felicemente e positivamente concluso sappiamo che dovremo continuare ad essere vigili a difesa d'un grande prodotto della storia e del genio italiani, per garantire che ingredienti e lavorazione siano davvero sempre meritevoli d'essere considerati "patrimonio culturale dell'umanità".



#IlMioMolinoèPiantoni

UNA GRANDE FAMIGLIA

La Community di Molino Piantoni

Ogni giorno, nel mondo, tante persone utilizzano le farine Molino Piantoni per dare vita a cibi buoni e genuini. Tutti loro sono accomunati dalla passione per quello che fanno e dall'amore per le cose buone, come i prodotti che realizzano.

Da questo sentimento nasce la Community di Molino Piantoni.

ENTRA ANCHE TU IN QUESTA GRANDE FAMIGLIA #IlMioMolinoèPiantoni

Sigep

Fiera di **RIMINI**
20|24.01.2018

Vieni a **TROVARCI**
PAD. **B7** | STAND **37**



SCOPRI DI PIÙ SU WWW.MOLINOPIANTONI.IT

Molino Piantoni S.a.s.
di Michelangelo Piantoni & C.
Via Cologne, 19 - 25032 Chiari (BS)
Tel. +39 030 711001

commerciale@molinopiantoni.it
www.molinopiantoni.it



Le pizzerie si rinnovano

Lo esige un mercato sempre più esigente, anche se a far premio resta sempre la qualità delle pizze

di Nives Piva



NELLA FOTO SOPRA
la sala di un ristorante
della catena "Rossopomodoro"

A DESTRA
l'ingresso della pizzeria
"Da Michele" a Napoli



Idati Istat degli ultimi mesi dell'anno da poco terminato affermano che siamo usciti dalla crisi, le produzioni sono in aumento e la disponibilità degli italiani è in aumento, come dimostra l'aumento degli incassi nei supermercati italiani.

Durante gli anni difficili ci sono stati dei locali pubblici - ristoranti, pizzerie, enoteche, bar - che si sono ammodernati o totalmente rinnovati, ma non sono stati molti, mentre ora si percepisce in giro la voglia di guardare con ottimismo al futu-

ro aggiornare ristoranti e pizzerie.

Le Guide gastronomiche ci dicono poi che è cresciuta ancora la qualità della ristorazione italiana sia per quanto riguarda i piatti che il servizio e ormai un numero crescente di pizzerie sta entrando nelle citate guide.

Da tutto ciò appare chiaro che un'aria nuova sta "rinfrescando" i locali di ristorazione, e la strada aperta al rinnovamento per poter essere in linea con le esigenze dei tempi viene imboccata da un numero crescente di titolari.



**È IL NUOVO, SPECIALE MIX
GLUTEN-FREE
FIRMATO LE 5 STAGIONI!**

Naturalmente privo di glutine e latte.
Grazie alla sua ricetta semplice e intuitiva,
puoi ottenere un'eccellente pizza
senza glutine, ma ricca di gusto!
Con Gluten-Free Le 5 Stagioni il risultato
sarà ogni volta sano, naturale e genuino,
come la pizza deve essere!

#StorieDiFarina



LA PASSIONE PER LA PIZZA

QUESTIONE
DI GUSTO

L'aspetto o la qualità?



Che cosa occorre realmente migliorare? Nel mondo della pizza occorre prendere atto che ci sono numerose pizzerie legate formalmente alla tradizione ma che nel corso del tempo hanno selezionato e migliorato la scelta delle materie prime offrendo ai loro clienti prodotti molto soddisfacenti. Hanno poi allargato la gamma delle proposte con prodotti di cucina in modo da poter soddisfare al meglio i propri clienti.

Altri pizzaioli, convinti della bontà delle pizze proposte, hanno rivolto il proprio impegno a migliorare il locale, dandogli un'immagine nuova e più moderna, per poter così ospitare anche una clientela tipica dei ristoranti.

Sono due strade, entrambi interessanti, meglio se vengono percorse in contemporanea, ma non sempre è possibile.

Credo che il primo investimento che il pizzaiolo-imprenditore deve fare sia sulla professionalità, su una sua migliore e più approfondita conoscenza delle materie prime impiegate - farine, mozzarelle, passata di pomodoro, olio extravergine di oliva, ecc. - su una sempre migliore conoscenza delle tecniche operative e sull'efficienza dei suoi collaboratori. Certo, se a ciò si aggiunge un locale pur sobrio ma elegante, ben arredato, con tavoli, sedie e tovagliato non banali, il risultato è ancora migliore, ma la qualità globale relativa alle pizze e al servizio è di gran lunga più importante.

I percorsi formativi

In Italia ci sono numerosi Istituti Alberghieri di Stato e numerosissime Scuole alberghiere diffuse capillarmente in tutto il territorio. Da queste scuole escono ragazze e ragazzi in possesso di una buona cultura professionale di base; chi frequenta gli Istituti statali può poi proseguire per l'Università e molti ormai la frequentano; chi invece ha seguito il corso di studi nelle Scuole Alberghiere, i famosi CFP (Centri di Formazione Professionale, con corsi triennali o quadriennali) accede subito al mondo del lavoro.

In entrambi i casi si tratta di scuole di base, cui segue o un serio apprendistato o la frequenza di ulteriori corsi specifici.

Chi segue la professione di pizzaiolo deve frequentare corsi formativi specifici, quindi iniziare a lavorare presso bravi pizzaioli che trasmettono dal vivo la loro arte.

Sono convinta che la preparazione professionale sia fondamentale anche per i pizzaioli: dapprima una Scuola Alberghiera e poi i corsi di base per iniziare ad entrare nella professione, cui possono seguire corsi di specializzazione fino a diventare un Maestro nella propria professione.

E quando sento parlare di rinnovamento delle pizzerie penso soprattutto alla migliore qualificazione dei pizzaioli, perché il loro lavoro qualifica la pizzeria molto di più di bei quadri alle pareti, di tovaglie fiammanti, di poltroncine comode.



AUTENTICO STILE E GUSTO ITALIANO

#BEVIMOLECOLA



WWW.BEVIMOLECOLA.IT • INFO@BEVIMOLECOLA.IT

BEVI LA COLA ITALIANA
MOLECOLA
L'alternativa esiste.



Gluten Free Expo & Lactose Free Expo 2017:



chiude con successo l'incontro
internazionale specializzato
nei settori senza glutine e
senza lattosio



Rimini, 22 novembre 2017 - Esito positivo per la sesta edizione di *Gluten Free Expo* e per l'esordio di *Lactose Free Expo*, entrambe concluse ieri alla Fiera di Rimini sotto l'egida di Italian Exhibition Group.

Le due manifestazioni, organizzate da Exmedia - società del gruppo IEG - dedicate rispettivamente al comparto dei prodotti senza glutine e a quello dei prodotti senza lattosio, si confermano il **punto d'incontro unico e privilegiato** non solo per il mercato italiano, ma anche e soprattutto per quello internazionale.

I N T E R N A T I O N A L PIZZA EXPO®

March 19-22, 2018 / LAS VEGAS CONVENTION CENTER

EXHIBITS OPEN March 20-22

Come to learn. Come to see new products. Come to network.

Be a part of the largest pizza event of the year.

Follow us at @PizzaExpo on Twitter and Facebook



REGISTRATION IS NOW OPEN: PIZZAEXPO.COM

GLUTEN FREE
EXPO

Per il presidente di IEG, **Lorenzo Cagnoni**, "Qualità e innovazione, affiancate alle dimensioni, sono la migliore testimonianza del valore di questi due prodotti. Sono manifestazioni che hanno davanti a loro una misurabile prospettiva di crescita e di sviluppo, grazie all'interesse, ancora una volta, testimoniato dal pubblico e dagli operatori".

In questa edizione la manifestazione ha registrato una crescita pari al 15% nell'area espositiva. Sono stati 243 i brands presenti, alcuni dei quali appartenenti a grandi multinazionali, che hanno scelto di partecipare all'edizione 2017 di Gluten Free Expo e Lactose Free Expo. Da sottolineare una importante presenza estera di aziende provenienti da Francia, Regno Unito, Spagna, Germania, Repubblica Ceca, Danimarca, Olanda, Belgio, Norvegia, Romania, Groenlandia, Perù,

Pakistan, Malesia e Corea (quest'ultima presente anche con un'ampia collettiva de The Korea Rice Foodstuffs Association).

Il programma di incoming per i buyers esteri è stato potenziato anche grazie al supporto di ICE - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane per la prima volta partner delle manifestazioni. Sono stati 480 i business meeting organizzati con buyers invitati dal programma incoming provenienti da Francia, Spagna, Germania, Regno Unito, Austria, Danimarca, Polonia, Finlandia, Slovenia, Ucraina, Emirati Arabi e Russia. Da questo paese, per la prima volta, è intervenuta una delegazione di aziende del settore bakery accompagnate dal Presidente dell'associazione The Russian Guild of Bakery and Confectioners. Sono già stati pianificati progetti e iniziative per lo sviluppo delle prossime edizioni.

Gli oltre 150 eventi - presentazioni di dati di mercato, corsi di formazione, laboratori, show cooking - organizzati nelle sale conferenza e nelle aree comuni Master Lab e Pizza Lab e negli stand degli espositori hanno coinvolto attivamente gli operatori in tutte le quattro giornate.

Infine, conclude **Juri Piceni**, Amministratore Delegato di Exmedia, "ci confermiamo manifestazioni di riferimento a livello internazionale del mercato senza glutine e senza lattosio, due comparti giovani, molto dinamici, con numerose potenzialità di sviluppo e che stanno catalizzando l'interesse di un pubblico sempre più professionale e internazionale".

Appuntamento con la prossima edizione di Gluten Free Expo e Lactose Free Expo dal 17 al 20 novembre 2018 alla Fiera di Rimini.

European Gluten free Pizza Trophy 2017 : I primi 5 classificati in ordine di punteggio

	PUNTI	NOME	COGNOME	PIZZERIA	LOCALITÀ	PROVINCIA
1*	756	Mihaela	Busuioc	Hotel Negretto	Caorle	(VE)
2	746	Alessio	Maione	Scacco Matto	Venaria Reale	(TO)
3	717	Federico	De Silvestri	Quattrocento	Marzana	(VR)
4	702	Michele	Sorvillo	Pizzeria O Sole Mio	Succivo	(CE)
5	697	Mario	Matarazzo	Manuno Bis	Brescia	(BS)

* Vince il premio speciale F.lli Beretta per la migliore gluten free con salumi Beretta.



CAORLE PALAEXPOMAR

EXPO

fiera dell'Alto Adriatico



ALBERGHI
RISTORANTI
PUBBLICI
ESERCIZI

18-19-20-21
febbraio 2018
10:00 - 19:00

fieraaltoadriatico.it
#fieraaltoadriatico18



Città di
Caorle
PR. N. 34070/17



Città di
Jesolo
PR. N. 72618/17





Gli altri concorrenti in ordine alfabetico

PUNTI	NOME	COGNOME	PIZZERIA	LOCALITÀ	PROVINCIA
663	Fabio	Alveti	Altro che impasto	Ardea	Roma
550	Carmine	Barletta	Pianeta Pizza	Ghedi	(BS)
596	Massimo	Belmonte	Pizza Export	Sirmione	(BS)
609	Reanna	Caspi	Jungle Pizza	Favaro Veneto	(VE)
564	Enrico	Cimaroli	Il Cantuccio	Civitavecchia	Roma
658	Elio	Corsi	Eataly	Oslo	(NO)
618	Davide	Costabile	Pizzeria Jolly	Nave	(BS)
656	Kevin	Gatti	Ale's Pizza	Massa	(MS)
682	Paolo	Grilli	Il Grifone	Gambettola	(FC)
626	Randy	Hueffmayer	Randy's Gluten free Pizza	Oakdale - Minnesota	USA
624	Giuseppe	Lapolla	Da Serafino	Cannigione	(OT)
608	Aniello	Mansi	La pizza di Aniello	Salerno	(SA)
601	Giuliano	Marongiu	La Fenice	Iglesias	(CA)
654	Daniel Jacob	Pirv	Rossopomodoro	Rimini	(RN)
554	Gianluca	Quadrelli	le terrazze	San Marino	(SNM)
623	Alessandro	Raffi	Amalfitana	Travagliato	(BS)
673	Margherita	Rotunno	Scacco Matto	Venaria Reale	(TO)
682	Fabio	Scozzafava	Pizzeria Felice	S. Anna	Lucca
629	Ivan	Scozzafava	Pizzeria Felice	S. Anna	Lucca
635	Diego	Segato	Rocca d'Asolo	S. Vito di Altivole	(TV)
597	Andrea	Serricchio	Acqua Borra Rest.	Monteroni d'Arbia	(IS)
651	Luan	Sherifi	Pizzeria il Portico	Cesena	(CS)
646	Cristian	Tolu	Pizzeria Brown	Quartu S. Elena	(CA)
523	Maurizio	Zaja	La Torretta da Mauri	Montichiari	(BS)



IN ALTO
il 2° classificato
Alessio Maione

SOTTO
il 3° classificato
Federico De Silvestri

Partner tecnici



I nostri FORNI sono una **BUONA FETTA** del TUO SUCCESSO



SYNTHESIS



POLIS



CITIZEN



Per fare un'ottima pizza c'è bisogno di passione, esperienza, fantasia e certamente dei giusti strumenti di lavoro. **Zanoli** ti offre soluzioni modulari che si adattano alle tue esigenze produttive; un'innovativa gamma di forni che garantisce semplicità d'uso e un'ideale uniformità di cottura. Un prodotto 100% made in Italy, che con la sua affidabilità assicura continuità di lavoro e ottimizzazione dei costi di esercizio.



Dr. ZANOLLI Srl
Caselle di Sommacampagna - Verona - Italy
Tel. +39 045 8581500 - zanolli@zanolli.it
www.zanolli.it

Sigep
Pad. D7
Stand 113



2018

BY PIZZA E PASTA ITALIANA

Al via la gara di pizza a tappe più famosa più conosciuta dai pizzaioli. Quest'anno il Giropizza cambia formula, la manifestazione durerà tutto l'anno, infatti, la prima tappa della manifestazione per premiare la migliore pizza della casa comincerà a Riva del Garda il prossimo 4 febbraio e si concluderà a gennaio 2019.

LE PRIME TAPPE DELLA COMPETIZIONE:

Riva del Garda (TN) - Expo Riva Hotel

5 febbraio 2018

Rimini - BeerAttraction 19 febbraio 2018

Marina di Carrara, - Tirreno CT, 26 febbraio 2018

Nel corso dell'anno si aggiungeranno altre tappe alla manifestazione, ti invitiamo a controllare sulla nostra pagina facebook e sul sito www.pizzaepastaitaliana.it tutti gli aggiornamenti per le prossime gare.

Le iscrizioni sono già aperte, chiama subito e non perdere l'occasione di partecipare!

PRE SELEZIONI CAMPIONATO MONDIALE DELLA PIZZA 2018

In previsione del Campionato Mondiale della Pizza (**Parma, 9 - 10 - 11 aprile 2018**) si svolgeranno le tappe di avvicinamento alla manifestazione che premia i migliori pizzaioli del mondo. Le pre selezioni del Campionato Mondiale della Pizza danno diritto di prelazione all'iscrizione, per i primi 3 classificati alla gara di pizza classica, inoltre la vittoria ad una delle pre-selezioni e vale come titolo di miglior pizzaiolo della propria nazione, inoltre il vincitore di tappa si iscriverà di diritto al Campionato Mondiale della Pizza. Le preselezioni saranno riservate solo ai concorrenti stranieri o ai pizzaioli che risiedono all'estero.

Marsiglia - Food in sud, 29 gennaio 2018

Amburgo, Internorga, 12 marzo 2018

Shanghai, Hotelex, 27 e 28 marzo 2018



La fiamma del gas dolce come la legna



Il nuovo **Drago Six** a sei fiamme variabili si inserisce al top di gamma fra la più ampia offerta di bruciatori a gas atmosferici specifici per il riscaldamento dei forni, che **fin dal 1960** si distinguono per le innovative qualità tecnico costruttive della Avanzini Bruciatori srl di Parma.

Il **Drago Six** con la sua pratica manopola è la naturale evoluzione del Drago a due fiamme conosciuto ed apprezzato in tutto il mondo perché è l'unico che sostituisce in modo superlativo il tradizionale riscaldamento a legna.



Riassumendo le caratteristiche del Drago restano invariate in quanto è luminoso è invisibile è silenzioso è indistruttibile e garantisce il rendimento più elevato oggi in commercio come **da prove di consumo** effettuate presso la ns. clientela.

Il **Drago Six** permette di impostare la temperatura di lavoro desiderata sulla centralina **Drago Control** ma oltre alla prima fiamma indipendente e regolabile che mantiene stabilmente il forno in temperatura, dà la possibilità al pizzaiolo di impostare **la forza variabile delle sei fiamme** per fare fronte alle mutevoli richieste di calore nell'arco della giornata lavorativa, semplicemente **ruotando una manopola**. Perché lo sappiamo che l'esperienza e l'occhio del pizzaiolo esperto riconosce **la forza della fiamma** necessaria al suo forno, in quel momento, per esaltare al massimo la cottura del proprio impasto, per offrire la pizza migliore alla propria clientela, ed il nuovo **DRAGO SIX** in questo non ha rivali.



DRAGO CONTROL AUTOMATICO



Made in Italy



AVANZINI

Via G. Battistini n.11 - 43122 Parma - Italy
Tel. +39 0521 271344 - Fax +39 0521 775862

www.avanzinibruciatori.it - info@avanzinibruciatori.it



RESPONSABILE DIDATTICA E
COORDINAMENTO ATTIVITÀ

David Mandolin

— RESPONSABILE AREA TECNICA

Graziano Bertuzzo

— COORDINAMENTO
E SEGRETERIA

Donatella Dorigo

Cristina Mandolin

Patrizio Carrer

Caterina Orlandi

www.scuolaitalianapizzaioli.it

I nostri corsi

Per iscrizioni

0421 83 148

info@scuolaitalianapizzaioli.it



SEDE NAZIONALE

CAORLE

CERTIFICATO N. IT11/0050 

 **CORSI BASE
IN PARTENZA**

dal 15 al 18 gen.

dal 12 al 16 feb.

dal 5 al 9 mar.

 **info**

0421.83.148

*Responsabile
area tecnica*



**GRAZIANO
BERTUZZO**

Master Istruttori PFC



**MAURO
PASINI**



**ANGELO
SILVESTRINI**

SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

*vi dà appuntamento nelle
più importanti fiere di settore:*

- **SIGEP – RIMINI**
20-24 GENNAIO PAD. D7 STAND 021
- **FOOD' IN SUD – MARSIGLIA**
28 - 30 GENNAIO - AGORÀ
- **EXPO RIVA HOTEL – RIVA DEL GARDA (TN)**
4-7 FEBBRAIO PAD. C1 STAND A11
- **FIERA DELL'ALTO ADRIATICO - CAORLE (VE)**
18 - 21 FEBBRAIO
- **BEER ATTRACTION – RIMINI**
17-20 FEBBRAIO
- **TIRRENO CT – CARRARA**
25-28 FEBBRAIO PAD. E CORSE 39-40-41

CORSI di SPECIALIZZAZIONE

Dedicati ai professionisti che intendono approfondire le proprie conoscenze su specifiche tipologie di impasto e che si svolgono nel corso una o due giornate.

 **iscrizioni** 0421.83.148

INFO@SCUOLAITALIANAPIZZAIOLI.IT

PIZZA IN PALA

SEDE NAZIONALE - Caorle

22 gennaio

26 febbraio

12 marzo

PALA PIZZA GIMETAL – Montale PT

22 gennaio

19 febbraio

19 marzo

PIZZA IN TEGLIA

SEDE NAZIONALE - Caorle

23 gennaio

27 febbraio

13 marzo

PALA PIZZA GIMETAL – Montale PT

24 gennaio

21 febbraio

21 marzo

CORSI tenuti da **MASTER** **ISTRUTTORI** con Percorso Formativo Certificato

113

info 347.69.96969

Lazio

ROMA - OSTIA
ROMA C/O ALICE ACADEMY

☉ CORSI BASE
IN PARTENZA
dal 26 feb. al 9 mar.
dal 19 al 30 mar.

info

06.56.99.232
347.49.68.426

Master
Istruttore
PFC



GIANLUCA PROCACCINI

Veneto

VERONA C/O ZANOLLI

☉ CORSI BASE
IN PARTENZA
dal 12 al 16 mar.

info

347.69.96969

NEW

Master
Istruttore
PFC



FEDERICO DE SILVESTRI

Umbria

PERUGIA

info
389.11.95.664

NEW

Master
Istruttore
PFC



ALESSIO PACIOTTI

Lombardia

COMO

☉ CORSI BASE
IN PARTENZA
dal 15 al 20 gen.
dal 22 al 23 gen. **CORSO LIEVITO MADRE**
dal 12 al 16 feb.

info

02.96.48.91.42
340.42.57.917

Master
Istruttore
PFC



MARIO SIGNORILE

Toscana

PISTOIA - C/O PALA PIZZA GIMETAL

☉ CORSI BASE
IN PARTENZA
dal 15 al 19 gen.
dal 12 al 16 feb.
dal 12 al 16 mar.

info

0421.83.148

Master Istruttori PFC



SANDRO BATZELLA ALESSANDRO GATTI PINO FERRARO

Veneto

PADOVA C/O SIRMAN

☉ CORSI BASE
IN PARTENZA
dal 12 al 16 feb.

info

0421.83.148
347.68.10.71

Master
Istruttore
PFC



FABIO SEBASTIANI

BELLUNO

☉ CORSI BASE
IN PARTENZA
dal 15 al 19 gen.

info

339.33.43.905

Master
Istruttore
PFC



LUCA GACCIONE

Puglia

ALBEROBELLO - BARI
C/O ISTITUTO ECCELSA

info
080.246.1249

Master
Istruttore
PFC



ROSA CASULLI

SPONSOR TECNICI



Emilia Romagna

RIMINI

☉ CORSI BASE
IN PARTENZA
dal 15 al 19 gen.
dal 26 feb. al 3 mar.

info

0541.39.42.31
347.97.19.204

Master
Istruttore
PFC



PAOLO ROSSINI

PARMA

☉ CORSI BASE
IN PARTENZA
dal 15 al 20 gen.
dal 19 al 24 feb.
dal 19 al 24 mar.

info

339.12.38.593

Master
Istruttore
PFC



SALVATORE SALVIANI

RAVENNA

info
339.18.00.810

Master
Istruttore
PFC



LUIGI TIMONCINI

CORSI tenuti da MASTER ISTRUTTORI con Percorso Formativo Certificato

Campania

SALERNO

📍 CORSI BASE
IN PARTENZA

dal 22 gen. al 2 feb.
dal 19 feb. al 2 mar.

📞 info

339.23.16.342

Master
Istruttore
PFC



MICHELE CROCCIA

Piemonte

CUNEO

📍 CORSI BASE
IN PARTENZA

dal 15 al 19 gen.
dal 12 al 16 feb.

📞 info

347.71.89.220

Master
Istruttore
PFC



PIETRO AMATRUDA

ALESSANDRIA

📞 info

348.79.51.419

Master
Istruttore
PFC



PAOLO ABBIATI

Liguria

LA SPEZIA

📍 CORSI BASE
IN PARTENZA

dal 19 al 23 feb.

📞 info

328.31.44.633

Master
Istruttore
PFC



RICCARDO LA ROSA

GENOVA

📞 info

329.91.17.077

Master
Istruttore
PFC



ROBERTO DE SANTIS

Abruzzo

TERAMO

📞 info

389.68.15.179

Master
Istruttore
PFC



GIANNI POMPETTI

L'AQUILA

📍 CORSI BASE
IN PARTENZA

dal 19 al 23 feb.
dal 26 al 30 mar.

📞 info

339.79.19.152

Master
Istruttore
PFC



GIULIANO BUCCI

Lazio

ROMA - NETTUNO

📞 info

06.98.84.90.78
393.40.81.314

Master
Istruttore
PFC



VALERIO FINUCCI

NORMA - LATINA

📍 CORSI BASE
IN PARTENZA

dal 22 gen. al 5 feb.
dal 26 feb. al 9 mar.
dal 27 mar. al 6 apr.

📞 info

0773.35.46.21
328.66.83.860

Master
Istruttore
PFC



FILIPPO MARINI

Friuli Venezia Giulia

TRIESTE

📞 info

339.73.61.243

Master
Istruttore
PFC



MARCO LAVISTA

Master Istruttori PFC

VERONA

📞 info

347.25.82.689

Master
Istruttore
PFC



GIUSEPPE CONTE

c/o Love it

📞 info

347.222.83.20

Master
Istruttore
PFC



GIORGIO SABBATINI

CORSI in altre CITTÀ D'ITALIA

📍 NAPOLI

📍 VICENZA

📍 MANTOVA



UMBERTO
FORNITO



CLAUDIO
PERRONE



IVAN
SANFELICI

📞 0421.83.148

📞 0444.34.15.55
347.32.21.890

📞 0376.655.737

COLLABORAZIONI

📞 info 0421.83.148

📍 MODENA

📍 BRESCIA

📍 MANTOVA

📍 VERONA

📍 PISTOIA

📍 FIRENZE
Reggello

📍 TREVISO

📍 PADOVA

📍 ROMA





Il gusto delle feste

www.risposurgelati.it



DUE PAGINE DI STORIA DELLO STESSO MULINO

Le Classiche per Pizza



*Le Pregiate
Macinate
a Pietra*



BONGIOVANNI
- MUGNAIO DAL 1977 -

MOLINI BONGIOVANNI S.P.A. CAMBIANO (TO) info@molinibongiovanni.com BONGIOVANNITORINO.IT

VI ASPETTIAMO AL SIGEP

PAD D7 | STAND 24

Rimini, Italy 20/24.01.2018 | in collaborazione con Industria Molitoria F.lli Martimucci Srl